

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

| | lundi 06 novembre | mardi 07 novembre | mercredi 08 novembre | jeudi 09 novembre | vendredi 10 novembre |
|-------------------|--------------------------|----------------------------------|--|--|---------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Bertille</i> | <i>Carine</i> | <i>Geoffroy</i> | <i>Théodore</i> | <i>Léon</i> |
| | TABOULE | BETTERAVE AU FROMAGE | CAROTTES RAPEES | ROTI DE PORC AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE | PÂTÉ FORESTIER ET CORNICHONS |
| | FILET DE COLIN AU CITRON | ESCALOPE DE VOLAILLE ET SA SAUCE | BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE | PATES | POISSON DU JOUR |
| | BROCOLIS | RIZ AUX PETITS LEGUMES | PUREE DE POTIRON | MIMOLETTE | GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE |
| | YAOURT AROMATISE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE DES PYRENEES FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE | FRUIT DE SAISON | COMPOTE DE FRUITS |

GOUTERS

**PAIN·
COMPOTE DE FRUITS**
0

**BARRE BRETONNE
CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN·
FROMAGE BLANC
CONFITURE**

**BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CARAMEL**
0

**PAIN·
ET CONFITURE
YAOURT**

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : *A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

| | lundi 13 novembre | mardi 14 novembre | mercredi 15 novembre | jeudi 16 novembre | vendredi 17 novembre |
|-------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Brice</i> | <i>Sidoine</i> | <i>Albert</i> | <i>Marguerite</i> | <i>Elisabeth</i> |
| | POTAGE | | SALADE COLESLOW | SALADE FROMAGERE | CAROTTES RAPEES AUX RAISINS |
| | SAUCISSES GRILLEES | SAUTE DE VEAU | PILONS DE POULETS | CHILI CON CARNE | MAREE DU JOUR (ET SA SAUCE) |
| | LENTILLES CUISINEES MAISON | HARICOTS VERTS PERSILLES | PETITS POIS AU JUS | RIZ | POMMES SABLEES |
| | FRUIT DE SAISON | CARRE FRAIS | BABYBEL | YAOURT | FRUIT DE SAISON |
| | | RIZ AU LAIT | FRUITS AU SIROP | | |

GOUTERS

**LAIT
CÉRÉALES**
0

**BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE SUCRÉ**
0

**PAIN·
ET PÂTE À TARTINER
FRUIT DE SAISON**

**PAIN·
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON**

**PAIN AU LAIT
CRÈME DESSERT CARAMEL**
0

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



Agissons, Réduisons nos déchets !

Repas Végétarien

| | lundi 20 novembre | mardi 21 novembre | mercredi 22 novembre | jeudi 23 novembre | vendredi 24 novembre |
|------------|-------------------------------|--------------------------|---|-----------------------|---------------------------|
| Fêtons les | Edmond | Prés. Marie | Cécile | Clément | Flora |
| | POTAGE TOMATE VERMICELLES | SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES | TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS | PATES A LA BOLOGNAISE | SALADE PIEMONTAISE |
| | EMINCE DE VOLAILLE AUX EPICES | SEMOULE | SALADE VERTE | SALADE VERTE | POISSON MEUNIER ET CITRON |
| | CHOU FLEUR PERSILLE | CARRE FRAIS | VACHE KIRI | EDAM | HARICOTS PLATS D'ESPAGNE |
| | CREME AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | ENTREMETS VANILLE ET BISCUIT | FRUIT DE SAISON | COCKTAIL DE FRUITS |



GOUTERS

PAIN ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON

LAIT CHOCOLATÉ
CÉRÉALES

PAIN ET FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS

GÂTEAU MARBRÉ
FLAN NAPPÉ CAMEL

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas Végétarien

| | lundi 27 novembre | mardi 28 novembre | mercredi 29 novembre | jeudi 30 novembre | vendredi 01 décembre |
|------------|--|-------------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|
| Fêtons les | Séverin | Jacq. De la M. | Saturnin | André | Florence |
| | SALADE FROMAGERE | ROTI DE BŒUF | CONCOMBRE EN SALADE | SOUPE DE LEGUMES | SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE |
| | CORDON BLEU (ADULTES : ESCALOPE VIENNOISE) | POMMES SAUTEES | COUSCOUS | LASAGNES AUX LEGUMES FRAIS | POISSON DU JOUR |
| | POELEE DE LEGUMES | CAMEMBERT | POULET MERGUEZ | SALADE VERTE | RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES |
| | FLAN NAPPE CAMEL | FRUIT DE SAISON | EMMENTAL | COMPOTE DE FRUITS | FRUIT DE SAISON |

GOUTERS

FROMAGE BLANC SUCRÉ
BARRE BRETONNE

PAIN ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON

PAIN ET PÂTE À TARTINER
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT
LAIT CHOCOLATÉ

BRIOCHE
CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinare

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille




Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

Repas du Nord

| | lundi 04 décembre | mardi 05 décembre | mercredi 06 décembre | jeudi 07 décembre | vendredi 08 décembre |
|------------|-----------------------|---|--|--|-----------------------------|
| Fêtons les | Barbara | Gérald | Nicolas | Ambraise | Concepcion |
| | BLANQUETTE DE POISSON | SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT ET MIMOLETTE POULET ROTI | RILLETTES DE POISSON AUX BAIES ROSES NORMANDIN DE VEAU GRILLE | SALADE DE CHICONS AUX POMMES FRUIT CARBONNADE FLAMMANDE | MAREE DU JOUR (ET SA SAUCE) |
| | BRUNOISE DE LEGUMES | PATES | HARICOTS PLATS D'ESPAGNE | CAROTTES ET POMMES DE TERRE | GRATIN DE LEGUMES |
| | TOMME GRISE | | MIMOLETTE |  | SAINT PAULIN |
| | CREME DESSERT | FRUIT DE SAISON - POIRE | FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS | CHTI DESSERT DU CH'NORD | ANANAS AU SIROP |

GOUTERS

PAIN + COMPOTE DE FRUITS 0

PAIN AU LAIT BARRE DE CHOCOLAT

PAIN + FROMAGE FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !
BRIOCHE COMPOTE DE FRUITS 0

MARBRÉ FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Recette disponible sur www.api-restauration.com

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinare

En Décembre

Rillettes de merlu aux baies roses



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

| | lundi 11 décembre | mardi 12 décembre | mercredi 13 décembre | jeudi 14 décembre | vendredi 15 décembre |
|------------|----------------------------------|--|---|--|--|
| Fêtons les | Daniel | Jean | Lucie | Edile | Ninon |
| | EMINCE DE POULET AUX CHAMPIGNONS | CHOU BLANC AUX DES DE FROMAGE SAUTE DE VEAU | CAROTTES RAPEES ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX | BOUILLON DU POT AU FEU AUX VERMICELLES POT AU FEU - FRAIS | SALADE COMPOSEE FILET DE POISSON PANE AU CITRON |
| | RIZ PILAF | HARICOTS BEURRE | POMMES SAUTEES | ET SES LEGUMES (NAVETS, POIREAUX, CAROTTES, POMMES DE TERRE) | SEMOULE ET SA SAUCE |
| | FROMAGE A LA COUPE | | KIRI | | |
| | FRUIT DE SAISON | PÂTISSERIE MAISON | COMPOTE DE FRUITS | YAOURT AUX FRUITS | FRUIT DE SAISON |

GOUTERS

PAIN + COMPOTE DE FRUITS 0

PAIN AU LAIT BARRE DE CHOCOLAT

PAIN + FROMAGE FRUIT DE SAISON

BRIOCHE COMPOTE DE FRUITS 0

MARBRÉ FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

La Chronique Culinaire

En Décembre

Rillettes de merlu aux baies roses



Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

| | | Repas de Noël | | | Repas de Noël | |
|-------------------|-------------------------------------|------------------------------|--|--|---------------------------------|----------------------|
| | | lundi 18 décembre | mardi 19 décembre | mercredi 20 décembre | jeudi 21 décembre | vendredi 22 décembre |
| <i>Fêtons les</i> | <i>Gatien</i> | | <i>Urbain</i> | <i>Zéphyrin</i> | <i>Pierre</i> | <i>Françoise</i> |
| | | | RILLETES CORNICHONS | FRIAND AU FROMAGE MAISON | POTAGE DE LEGUMES | |
| | ROUGAIL DE SAUCISSES | | SAUTE DE BŒUF | SUPREME DE VOLAILLE ET SA SAUCE | BOULETTES DE BŒUF AUX OIGNONS | |
| | RIZ CREOLE | | JARDINIÈRE DE LEGUMES | POMMES NOISETTES | PURÉE DE POIS CASSES | |
| | SAINTE PAULINE | | | FROMAGE | | |
| | FRUIT DE SAISON | | FRUIT DE SAISON | BUCHE NOEL | FRUIT DE SAISON | |
| GOUTERS | LAIT FROMAGE FRUIT DE SAISON | BRIOCHE CRÈME PRALINÉ | PAIN ET PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON | LAIT CHOCOLATE CÉRÉALES | BARRE BRETONNE CONFITURE | |

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.