

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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles




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"



Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Fêtons les	Rosalie	Raïssa	Bertrand	Reine	Nativité
	APÉRO DE RENTRÉE		PASTEQUE	MELON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
	NUGGET'S DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA TOMATE	ROTI DE PORC AU JUS	MAREE DU JOUR
	POMMES SAUTEES	PETITS POIS AU JUS	POEELE DE COURGETTES (FRAIS)	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	RATATOUILLE MAISON
	FROMAGE PORTION	BRIE	EDAM		
	GLACE	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER MAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

GOUTERS

BISCUIT
COMPOTE DE FRUITS
0

JUS DE FRUITS
PAIN
CHOCOLAT

BARRE BRETONNE
FRUIT DE SAISON

BRIOCHE
FLAN NAPPÉ CAMEL
0

PAIN
ET CONFITURE
YAOURT

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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"



Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Fêtons les	Adelphé	Apollinaire	Aimé	La Ste Croix	Roland
	SALADE DE TOMATES		CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	
	TAJINE DE VEAU (BOULETTES) AUX ABRICOTS SECS	QUICHE LORRAINE MAISON	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS) MEXICAINE (POIVRONS, MAÏS, PAPRIKA)	MAREE DU JOUR
	SEMOULE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	COURGETTES ET TOMATES (FRAIS)	POMMES VAPEUR (FRAIS)
		MIMOLETTE	TOMME GRISE		FROMAGE DES PYRENEES
	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	PATISSERIE MAISON	FRUIT DE SAISON (PAS DE BANANE)

GOUTERS

LAIT
CÉRÉALES

BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE SUCRÉ
0

BISCUIT
FRUIT DE SAISON

PAIN
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

PAIN
ET FROMAGE
JUS DE FRUITS

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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"



Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

Menus réalisés par les enfants C'est l'Automne !

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Fêtons les	Nadège	Emilie	Davy	Matthieu	Candide
	RADIS ROSES AU BEURRE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES - FRAIS	PASTEQUE		FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME AUX CHAMPIGNONS- FRAIS ORIGINE FRANCE	BLE CREOLE	COTE DE PORC A LA MOUTARDE		FLAN DE COURGETTES (FRAIS)
	HARICOTS VERTS PERSILLADE	EMMENTAL	POELEE DE LEGUMES (MAISON)		MIMOLETTE
	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON (PAS DE BANANE)	TARTARE		PECHE AU SIROP
			PANNA COTTA MAISON AUX FRUITS ROUGES		

GOUTERS

PAIN· PÂTE À TARTINER
FRUIT DE SAISON

BRIOCHE CHOCOLAT

PAIN· ET FROMAGE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

CÉRÉALES LAIT AU CHOCOLAT

PAIN· ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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"



Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Fêtons les	Hermann	Damien	Vincent	Venceslas	Michel
	SAUTE DE PORC AUX RAISINS	BETTERAVES CUITES VINAIGRETTE	ABRICOTS AU THON	SALADE DU CHEF AUX LEGUMES DE SAISON	POISSON DU MARCHÉ (FRAIS)
	CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES	ROTI DE BŒUF AU JUS	PIZZA AUX LEGUMES	BLANC DE DINDE AUX RAISINS	POMMES VAPEUR PERSILLEES (FRAIS)
	GOUDA	POMMES SAUTEES	SALADE VERTE	POELEE DE CAROTTES, CELERI ET CHAMPIGNONS	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON (PAS DE BANANE)	GLACE	TOMME BLANCHE	MINI CHOU AUX MYRTHILLES	FRUIT DE SAISON (PAS DE BANANE)
			FRUIT DE SAISON		

GOUTERS

FROMAGE BLANC SUCRÉ
BARRE BRETONNE

PAIN· ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON

PAIN· FROMAGE À TARTINER
JUS D'ORANGE

Fêtons les Anniversaires !

PAIN AU LAIT
LAIT CHOCOLATÉ

BRIOCHE CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Octobre 2017



La Chronique Culinaire

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices




Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Repas végétarien

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruna</i>
	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES OU MACEDOINE	CELERI RAVE ET BETTERAVE CRUE RAPES	TARTINE DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES	
	BLANQUETTE DE POISSON	ESCALOPE DE POULET A LA CREME	BOULETTES DE BŒUF SAUCE AUX EPICES	OMELETTE AUX POMME DE TERRE (FRAIS)	POISSON DU JOUR (FRAIS)
	RIZ CREOLE	CAROTTES ET CHAMPIGNONS SAUTES	HARICOTS VERTS PERSILLADE	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON (BANANE)	GOUDA		FROMAGE
			CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT

GOUTERS

PAIN-
BARRE DE CHOCOLAT
COMPOTE DE FRUITS

Menus validés en commission le mercredi 14 Juin

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

BARRE BRETONNE
FRUIT DE SAISON

PAIN-
FROMAGE BLANC
CONFITURE

BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS

PAIN-
PÂTE À TARTINER
YAOURT

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Octobre 2017



La Chronique Culinaire

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices



Recette disponible sur www.api-restauration.com



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



1ère Rencontre du Goût !

Repas Rencontre du Goût - Place aux épices !

Menu So British

	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>
	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE VEAU	SALADE AUTOMNALE	VELOUTE DE COURGE CURCUMA LAIT DE COCO	
	SEMOULE SAUCE TOMATE	AUX PETITS LEGUMES	CROUSTILLANT DE BŒUF	CARI DE POULET AU CURRY	FISH AND CHIPS
	FROMAGE A LA COUPE	TOMME	PARMENTIER DE LEGUMES AU CUMIN	PUREE DE CELERI	SAUCE TARTARE MAISON
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT		COMPOTE POMMES ET CAROTTES AU CUMIN	SALADE VERTE
			DOUCEUR CHOCOLAT POMME POTIRON		APPEL PIE

GOUTERS

LAIT
CÉRÉALES

Menus validés en commission le mercredi 14 Juin

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

BARRE BRETONNE
JUS DE FRUITS

GÂTEAU
FRUIT DE SAISON

PAIN-
ET CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT
CRÈME DESSERT



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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Octobre 2017



La Chronique Culinaire

En Octobre



Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Fêtons les	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
	CONCOMBRES VINAIGRETTE			POTAGE DE LEGUMES	
	ESCALOPE DE POULET A LA CREME	BŒUF MODE - FRAIS	ROTI DE PORC AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	CHILI CON CARNE	MAREE DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES (MAISON)	PATES	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	RIZ	EPINARDS A LA CREME
		FROMAGE PORTION	KIRI		EDAM
	ILE FLOTTANTE AU CARAMEL D'EPICES	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	 GATEAU BASQUE

Fêtons les Anniversaires !

GOUTERS

PAIN·
ET FROMAGE
FRUIT DE SAISON

PAIN·
CONFITURE
JUS DE FRUITS

LAIT CHOCOLATÉ
CÉRÉALES

BRIOCHE
COMPOTE DE FRUITS

GÂTEAU MARBRÉ
YAOURT

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Octobre 2017



La Chronique Culinaire

En Octobre



Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

MENUS CENTRE LOISIRS

Repas végétarien

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Fêtons les	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>
	POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE TOMATES VERMICELLES	SARDINES AU BEURRE	BETTERAVES CUITES VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
	BOULETTES DE BŒUF AUX OIGNONS	TARTE MAISON	POULET ROTI (frais origine France)	JAMBON GRILLE	POISSON DU JOUR (frais)
	BOULGOUR PILAF	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLADE	RIZ PILAF
	FROMAGE		SAINT PAULIN	GOUDA	FROMAGE DE CHEVRE
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE MAISON	FRUIT DE SAISON

GOUTERS

FROMAGE BLANC SUCRE
BARRE BRETONNE

PAIN·
ET CONFITURE
FRUIT DE SAISON

PAIN·
ET PÂTE À TARTINER
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT
BARRE DE CHOCOLAT

PAIN·
ET FROMAGE
JUS DE POMMES

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Octobre 2017



La Chronique Culinaire

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices



Recette disponible sur www.api-restauration.com




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

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

MENUS CENTRE LOISIRS



Repas Halloween

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>
	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE CITROUILLE	FERIE	RADIS NOIR A LA CROQUE	SAUCISSON AU BEURRE
	FILET DE POISSON AU CITRON	SAUTE DE DINDE A L'ORANGE		ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE - FRAIS ORIGINE FRANCE	POISSON MEUNIERE
	CHOU FLEUR BECHAMEL	PUREE DE CAROTTES		PATES	BRUNOISE DE LEGUMES
	EDAM	MIMOLETTE		KIRI	BRIE
	YAOURT AROMATISE	ORANGE		FRUIT DE SAISON	FRUITS AU SIROP

GOUTERS
BARRE BRETONNE
COMPOTE DE FRUITS
0

PAIN ·
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

PAIN ·
PÂTE À TARTINER
JUS DE FRUITS

PAIN ·
ET CONFITURE
YAOURT

Menus validés en commission le mercredi 14 juin
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.