

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.



Mars 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE

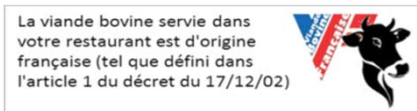
La Chronique Culinaire



En Mars
Les boulettes fermières



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



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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.



Volaille provenance Sud Ouest.

Le dicton de la semaine : Fleur marsière ne tient guère

	lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Française</i>	<i>Vivien</i>
	PECHE AU THON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE	SOUPE AU CRESSON	CELERI ET CAROTTES RAPES
	BŒUF SAUTE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	POISSON SAUCE AU CITRON
	GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE	LENTILLES CUISINEES MAISON	FONDUE DE POIREAUX
	PETIT SUISSE	FROMAGE DES PYRENEES	CANTADOU	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	ILE FLOTTANTE

Menus validés.

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.



Mars 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE

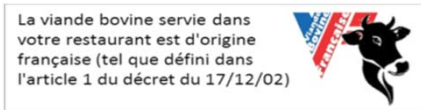
La Chronique Culinnaire



En Mars
Les boulettes fermières



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



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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.



Volaille provenance Sud Ouest.

Le dicton de la semaine : *Le merle qui a bien hiverné, en mars a sa nichée*

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

	lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrice</i>
	POTAGE DE CAROTTES ET POIS CHICHES	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE CELERI RAVE AUX POMMES FRUIT	BOULETTES FERMIERES
	POULET TANDOORI (FRAIS ORIGINE SUD OUEST	HACHIS PARMENTIER MAISON AU TOFU	TARTE AU FROMAGE	BLANQUETTE DE POISSON
	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE	SALADE VERTE	ET SES LEGUMES - CAROTTES, POIREAUX, CÉLERI, POMMES DE TERRE
	CREME A LA VANILLE	GOUDA	PETIT MOULE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	ANANAS AUX EPICES	FRUIT DE SAISON



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.



Mars 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE

La Chronique Culinare



En Mars
Les boulettes fermières



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



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)

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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.



Volaille provenance Sud Ouest.

C'est le Printemps !



Fêtons les

	lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
	PRINTEMPS	<i>Clémence</i>	<i>Victorien</i>	<i>Cath. de Suède</i>
	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	CREME DE LAITUE (POTAGE)	SALADE VERTE AUX CROUTONS
	NORMANDIN DE VEAU AUX ECHALOTES	TARTIFLETTE MAISON	POULET ROTI AU ROMARIN (FRAIS ORIGINE SUD OUEST)	LASAGNES SAUMON EPINARDS
	BROCOLIS AU GRATIN	SALADE VERTE	PETITS POIS ET CAROTTES	
	EDAM		TOMME NOIRE	
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CAKE AU THE VERT	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

Menus validés.

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.



Mars 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE

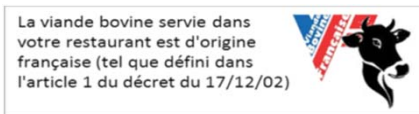
La Chronique Culinaire



En Mars
Les boulettes fermières



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




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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.



Volaille provenance Sud Ouest.

Le dicton de la semaine : *A la saint Benjamin, le mauvais temps prend fin*

	lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Habil</i>	<i>Gontran</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE CRUDITES (CAROTTES, CELERI RAVE, RAISINS SECS, MAIS, ANANAS)	CAROTTES A L'ORANGE	SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE, BETTERAVE, POMME FRUIT)
	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA TOMATE	CASSOULET MAISON	FILET DE POISSON SAUCE FRUITS DE MER
	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLES		RIZ AUX PETITS LEGUMES
	YAOURT	SAINT PAULIN	GATEAU POIRE CHOCOLAT (MAISON)	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

Menus validés.

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.

Avril 2017



La Chronique Culinaire

En Avril

La tartelaine de saumon à la florentine



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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.



Volaille provenance Sud Ouest.


La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



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



Le dicton de la semaine : Jamais pluie de printemps ne passera pour mauvais temps

	Repas Italie		Aujourd'hui, je mange moins de viande !	
	lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Marcellin</i>	<i>J.-B. de la Salle</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	TOAST A LA MOZZARELLA	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ ET CRUDITE
	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SALADE DE BLANC DE VOLAILLE	STEAK VEGETAL GRILLE	GRATIN DE POISSON
	LEGUMES DE SAISON	PATES AU PESTO	BLE AUX PETITS LEGUMES	ENDIVES BRAISEES
	CAMEMBERT		MIMOLETTE	
	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL



Menus validés.

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.



La Chronique Culinaire

En Avril

La tarteline de saumon à la florentine



Volaille provenance Sud Ouest.

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Avril 2017




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



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

L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.

Le dicton de la semaine : *Avril en nuées, mai en rosée*

	lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>
	RADIS ROSES A LA CROQUE	TARTELIN DE SAUMON AUX EPINARDS	CAROTTES RAPEES AU CITRON	VELOUTE DE LEGUMES
	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE SUD OUEST)	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	MOULES MARINIERS
	LEGUMES DU MARAICHER ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLADE	PETITS POIS	FRITES
	CREME AUX ŒUFS	EDAM		FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	GATEAU AU FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS FRAIS

Fêtons les Anniversaires !

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.