

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

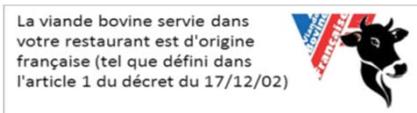
La Chronique Culinaire



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

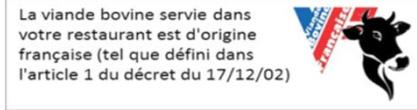
La Chronique Culinnaire



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

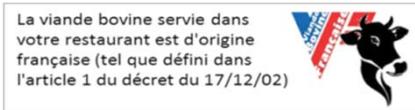
La Chronique Culinnaire



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.

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

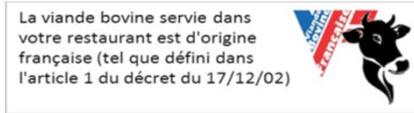
La Chronique Culinaire



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.



La Chronique Culinaire

En Avril

La tartelaine de saumon à la florentine



Avril 2017

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 |



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.