

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 FOURQUES SUR GARONNE

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.



Recette et infos disponibles sur :
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Janvier

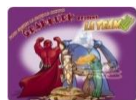
En Février

**Sauté de porc à la vanille
et au gingembre**

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

La Chronique Culinaire

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)



**Volaille provenance
Sud Ouest.**



Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Paulin</i>	<i>Marguerite</i>
	CAROTTES A L'ORANGE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	CREME DE POTIRON AUX EPICES (POTAGE)
	SAUCISSES DE TOULOUSE	SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS	POULET ROTI (ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON AU CITRON
	LENTILLES AU JUS	HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE SAUTEES	PUREE DE CAROTTES
	PORT SALUT		YAOURT AROMATISE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ENTREMETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	 GALETTE DES ROIS

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 FOURQUES SUR GARONNE

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.



Recette et infos disponibles sur :
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Janvier

En Février

La Chronique Culinaire

**Sauté de porc à la vanille
et au gingembre**

**Beignets anciens jus à la
clémentine et au curry**

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)



**Volaille provenance
Sud Ouest.**



Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>
	CHOU BLANC VINAIGRETTE	TABOULE	DUO DE BETTERAVE ET CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
	BOULETTES DE BŒUF AUX OIGNONS	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET DES DE PANAIS	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	FILET DE POISSON SAUCE FRUITS DE MER
	FRITES	FROMAGE BLANC	CHOU FLEUR PERSILLE	RIZ CREOLE
	KIRI	ET CREME DE MARRONS	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS FRAIS

Fêtons les Anniversaires !

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 FOURQUES SUR GARONNE

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.



Recette et infos disponibles sur :
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Janvier

En Février

La Chronique Culinaire

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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)



Volaille provenance Sud Ouest.



Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	SALADE DE HARICOTS SECS	ŒUF AU THON	NEMS ET SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES
	WING'S DE POULET	PAIN DE VIANDE A LA TOMATE	SAUTE DE PORC VANILLE GINGEMBRE	BRANDADE DE POISSON MAISON AUX EPINARDS GRATINEE
	CAROTTES VICHY	FLAGEOLETS	POEELE CHINOISE	
	CREME CARAMEL	MIMOLETTE	FROMAGE	
		FRUIT DE SAISON	ANANAS CARAMELISE A LA NOIX DE COCO	ILE FLOTTANTE



Repas Chine

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 FOURQUES SUR GARONNE

Recette et infos disponibles sur :
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

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.



La Chronique Culinaire

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



En Janvier

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

En Février

Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

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



Volaille provenance Sud Ouest.



Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

Fêtons la chandeleur !

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Fêtons les	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pésentation</i>
	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	PISSALADIERE	POTAGE AUX VERMICELLES	BETTERAVE CRUE RAPEE VINAIGRETTE
	SEMOULE AVEC GARNITURE	SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	POULET SAUCE MARCHAND	MOULES
	DE LEGUMES ET POIS CHICHES	PUREE DE POTIRON	HARICOTS BEURRE	FRITES
	ENTREMETS CHOCOLAT	CANTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREPE AU CHOCOLAT



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 FOURQUES SUR GARONNE

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.



Recette et infos disponibles sur :
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Janvier

En Février

La Chronique Culinaire

**Sauté de porc à la vanille
 et au gingembre**

**Beignets anciens jus à la
 clémentine et au curry**

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)





**Volaille provenance
 Sud Ouest.**



Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Repas Italie

	lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>
	SALADE DE CRUDITES	TOURIN A LA TOMATE	SALADE DE BETTERAVE AUX POMMES FRUIT ET NOIX	SALADE VERTE AU SOJA ET MAIS
	ROULADE D'ENDIVE AU JAMBON	SALTIMBOCA DE VOLAILLE	TRANCHE DE VEAU	PAELLA DE LA MER (MAISON)
	PUREE DE POMMES DE TERRE	 PATES	HARICOTS VERTS	ET GARNITURE
	BRIE		VACHE QUI RIT	FROMAGE DE CHEVRE
	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	 BEIGNET ANCIEN AU JUS DE CLEMENTINES	FRUIT DE SAISON



Fêtons les Anniversaires !