

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 FOURQUES SUR GARONNE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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

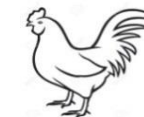
L'origine de leur provenance est affichée par les enfants au restaurant scolaire.

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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 : Août couve, Septembre fait naître

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>
	CAROTTES RAPEES	RILLETES DE SARDINES AU FROMAGE BLANC	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SMOOTHIE A LA BETTERAVE
	PILONS DE POULETS ROTIS	PATES A LA BOLOGNAISE MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	BLE AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ AUX PETITS LEGUMES	EPINARDS BECHAMEL
	FLAN AU CAMEL	ET FROMAGE RAPE	CANTADOU	MOUSSE AUX FRUITS
		FRUIT DE SAISON	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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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.

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

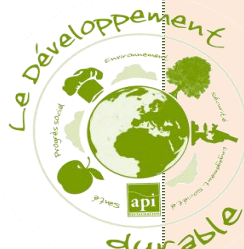


Volaille provenance Sud Ouest.

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

Aujourd'hui, je mange moins de viande ! Repas Montagnard

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	TOMATE AU ROMARIN	TOAST DE CHÈVRE AU MIEL	MORTADELLE ET CORNICHONS
	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES - FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL	LASAGNES AUX LEGUMES	RÔTI DE PORC AU MIEL ET À LA MOUTARDE	MAREE DU JOUR
	SEMOULE	SALADE VERTE	HARICOTS PALETTE	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE
	BRIE	FROMAGE	TARTE AUX BAIES	ENTREMETS AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE



La Chronique Culinaire

En Septembre

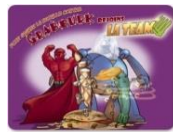
Mini chou aux myrtilles



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.

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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 : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

C'est l'Automne !



	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>
	PECHE AU THON (AU FROMAGE BLANC)	TOMATE EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTE DE BŒUF PROVENCAL	TARTIFLETTE	NAGE DE POISSON	QUICHE AUX LARDONS
	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	FRUIT DE SAISON	AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE
	MILKSHAKE A LA FRAMBOISE		SEMOULE AU LAIT AUX FRAISES TAGADA	PETIT SUISSE
				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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com



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 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 : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>
	BETTERAVE AU MAIS MIMOSA	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT	SALADE DE CHARCUTIERES
	SAUTE DE DINDE FACON TAJINE	PATES A LA	HACHIS PARMENTIER AU TOFU	GRATIN DE POISSONS
	GRATIN DE BLETTES (FRAIS)	CARBONARA MAISON	FROMAGE	SALADE VERTE
	FRUIT DE SAISON (BANANE)	MOUSSE AU CHOCOLAT	TOURTE D'AUTOMNE CHOCO NOISETTES AUX POIRES	FRUIT DE SAISON

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.



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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE



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)



En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur www.api-restauration.com



Octobre 2017

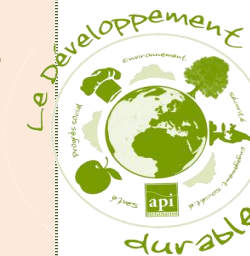


Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>
	SALADE D'ENDIVE AU FROMAGE	RILLETES DE MAQUEREAUX	CELERI RAVE FRAIS AU CUMIN	CAROTTES RAPEES
	SAUCISSE DE TOULOUSE - FRAIS ORIGINE FRANCE	BŒUF BOURGUIGNON - FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL	FAJITAS	FILET DE CABILLAUD ET RAPE DE GRANY SMITH
	POTEE DE LEGUMES	COQUILLETES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS
		ET FROMAGE RAPE	FROMAGE BLANC AU MIEL	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		TARTE AU FLAN



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 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE

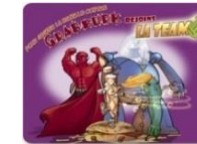


Volaille provenance Sud Ouest.

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

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"

Octobre 2017

api



1ère Rencontre du Goût !

Place aux épices !



Fêtons les



	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>
	SALADE COLESLOW	RADIS NOIR RAPE	VELOUTE DE POTIMARRONS AU CUMIN	TOMATE VINAIGRETTE
	JOUE DE BŒUF AUX EPICES ET PAPRIKA	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET POIVRONS	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH
	PATES	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	GRATIN DE COURGETTES
	PETIT SUISSE		EMMENTAL	FROMAGE FRAIS
	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	MINI CHOUX AUX MYRTILLES

Fêtons les Anniversaires !

Menus validés en commission le mercredi 7 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 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE FOURQUES SUR GARONNE



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)



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"

Octobre 2017



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

Aujourd'hui, je mange moins de viande !

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	ŒUF MIMOSA	SALADE FROMAGERE	POTAGE DE LEGUMES
	CORDON BLEU	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	STEAK VEGETAL	MAREE DU JOUR SAUCE PERSILLEE
	JARDINIERE DE LEGUMES	PATES	CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTEES	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES
	FLAN AU CHOCOLAT	KIRI	COMPOTE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE AU CAMEL D'EPICES
		FRUIT DE SAISON		

