

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 SAINT MORILLON

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



Sont proposés à vos enfants :  
 Chaque semaine,  
 7 produits locaux  
 soit 30% de produits locaux  
 Provenance des départements  
 33 / 40 / 47 / 24



### La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

### 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](http://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.



Sont proposés à vos enfants :  
 Chaque semaine,  
 6 produits BIO  
 dont 1 plat complet BIO  
 soit 25% de produits BIO

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de  
 confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Fêtons les	Lucien	Alice	Guillaume	Paulin	Marguerite
	SALADE COLESLOW MAISON (FRAIS LOCAL)	SALADE VERTE (LOCAL) AU MAÏS ET CROUTONS	SALADE DE POMMES DE TERRE (FRAIS) VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES MAISON (FRAIS LOCAL)	<b>BETTERAVE BIO (LOCAL) EN SALADE</b>
	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX CHAMPIGNONS	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ITALIENNE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE)</b>	POISSON DU JOUR (FRAIS) A L'OSEILLE
	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL) AUX OIGNONS</b>	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	<b>LENTILLES BIO CUISINEES MAISON</b>	BROCOLIS PERSILLES
	EMMENTAL	BRIE	CARRE GROSJEAN	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	PECHE AU SIROP	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>

### GOUTERS

COMPOTE  
 MOELLEUX CHOCOLAT  
 LAIT

FRUIT DE SAISON  
 BRIOCHE  
 JUS DE FRUITS

PETIT SUISSE  
 MADELEINE  
 JUS DE FRUITS

MIEL  
 PAIN  
 LAIT



CHOCOLAT  
 PAIN  
 JUS DE FRUITS

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

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

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



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
7 produits locaux  
soit 30% de produits locaux  
Provenance des départements  
33 / 40 / 47 / 24



En Janvier

En Février

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

**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.



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
6 produits BIO  
dont 1 plat complet BIO  
soit 25% de produits BIO

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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

### Menu réalisé par les enfants

	lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>
	<b>SALADE DE PATES BIO AU SURIMI</b>	BARQUETTES D'ENDIVES, MOUSSE DE CAROTTES (FRAIS LOCAL)	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS LOCAL)</b>		PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	<b>OMELETTE (AUX ŒUFS BIO LOCAUX) AU FROMAGE</b>	<b>SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) VANILLE GINGEMBRE</b>	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS LOCAL)		POISSON DU JOUR (FRAIS) AU CITRON
	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>	<b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>	FRITES		CŒUR DE BLE PILAF
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	CAMEMBERT		ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ENTREMETS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES /BANANES	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	

### GOUTERS

**CONFITURE  
BARRÉ BRETONNE  
JUS DE FRUITS**

**PATE DE FRUITS  
PETIT BEURRE  
LAIT**

**MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT  
MARBRE  
JUS DE FRUITS**

**FRUIT DE SAISON  
BRIOCHE  
JUS DE FRUITS**

**BARRÉ DE CHOCOLAT  
PAIN  
LAIT**

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.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

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



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
7 produits locaux  
soit 30% de produits locaux  
  
Provenance des départements  
33 / 40 / 47 / 24



### La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

### 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](http://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.



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
6 produits BIO  
dont 1 plat complet BIO  
soit 25% de produits BIO

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>	<i>Paul</i>
	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (LOCAL)	CAROTTES BIO RAPEES (LOCAL)	SALADE MIMOSA AU MAIS	VELOUTE DES BERGER	DUO DE CHOU CHINOIS ET CAROTTES BIO (LOCAL)
	ESCALOPE VIENNOISE	PATES BIO	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	TARTIFLETTE MAISON	POISSON DU JOUR (FRAIS) AU CITRON
	HARICOTS VERTS PERSILLES	A LA BOLOGNAISE MAISON (AU BŒUF BIO)	POEELE DE LEGUMES MAISON (FRAIS LOCAL)	SALADE VERTE BIO (LOCAL)	GRATIN DE LEGUMES ET BOULGOUR
	BRIE	PETIT SUISSE	FROMAGE DES PYRENEES	TARTELETTE MAISON AUX MYRTILLES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	ANANAS FRAIS		ILE FLOTTANTE



### Repas Montagne

Fêtons les Anniversaires !

### GOUTERS

FLAN VANILLE  
BRIOCHE  
JUS DE FRUITS

FROMAGE  
PAIN  
JUS DE FRUITS

PATE DE FRUITS  
MADELEINE  
LAIT

PETIT SUISSE  
MOELLEUX CITRON  
JUS DE FRUITS

FRUIT DE SAISON  
BARRE BRETONNE  
JUS DE FRUITS

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

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

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



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
7 produits locaux  
soit 30% de produits locaux

Provenance des départements  
33 / 40 / 47 / 24



En Janvier

En Février

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

### 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.




Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
6 produits BIO  
dont 1 plat complet BIO  
soit 25% de produits BIO

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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

### Fêtons la chandeleur !

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
Fêtons les	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>
	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (LOCAL)</b>	CREPE AU FROMAGE	RADIS NOIR (FRAIS LOCAL) ET BEURRE	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL) AU THON</b>	CREME DE POTIRON (FRAIS LOCAL)
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE (ORIGINE FRANCE)	EMINCE DE BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS LOCAL)	<b>SAUTE DE POULET BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ORIENTALE</b>	FILET DE POISSON PANE ET CITRON	ESCALOPE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA NORMANDE
	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON (FRAIS)</b>	<b>CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)</b>	<b>RIZ BIO</b>	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	SEMOULE ET SES LEGUMES
	EMMENTAL	TOME BLANCHE	YAOURT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	 SAMOS
	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	BANANE AU CHOCOLAT	CREME AUX ŒUFS MAISON	<b>CREPES AU SUCRE</b>

### GOUTERS

MIEL  
PAIN  
JUS DE FRUITS

COMPOTE  
SABLE  
LAIT

FLAN CAMEL  
BISCUIT BN  
JUS DE FRUITS

FRUIT DE SAISON  
PETIT FOURRE CHOCOLAT  
LAIT

CONFITURE  
PAIN  
JUS DE FRUITS

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.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

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



Sont proposés à vos enfants :  
 Chaque semaine,  
 7 produits locaux  
 soit 30% de produits locaux  
 Provenance des départements  
 33 / 40 / 47 / 24



### La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

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

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



Sont proposés à vos enfants :  
 Chaque semaine,  
 6 produits BIO  
 dont 1 plat complet BIO  
 soit 25% de produits BIO

Retrouve les personnages de la  
 TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://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.



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de  
 confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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

	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>	<i>Apolline</i>
	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTE CRECY (CAROTTES BIO, FRAIS LOACL)	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI (VINAIGRETTE)	CAROTTES (LOCAL) BIO À L'ANANAS	SALADE VERTE BIO (LOCAL) AUX CROUTONS
	ROTI DE PORC (FRAIS LOCAL) AUX CHAMPIGNONS	CUISSE DE POULET BIO GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	EMINCE DE BŒUF AUX EPICES (FRAIS LOCAL)	POISSON DU JOUR (FRAIS)
	POEELE DE HARICOTS PLATS	Frites BIO	PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF	GRATIN DE CITROUILLE (FRAIS LOCAL)
	CHANTENEIGE	EDAM	CAMEMBERT	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ENTREMETS PISTACHE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	BEIGNETS ANCIENS MAISON, JUS CLEMENTINES AU CURRY

### GOUTERS

FRUIT DE SAISON  
 PETIT FOURRE FRAISE  
 LAIT

COMPOTE  
 BARRE BRETONNE  
 LAIT

PATE A TARTINER  
 PAIN  
 JUS DE FRUITS

PATE DE FRUITS  
 PAIN  
 LAIT

Fêtons les Anniversaires !  
 PETIT SUISSE  
 MADELEINE  
 JUS DE FRUITS

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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
7 produits **locaux**  
soit 30% de produits locaux  
  
Provenance des départements  
33 / 40 / 47 / 24



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

### La Chronique Culinaire

En Février

### Beignets anciens, jus clémentines au curry



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
6 produits **BIO**  
dont 1 plat complet **BIO**  
soit 25% de produits **BIO**

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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.



Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : *Le temps de Février ne reste pas en place*

MENUS CENTRE LOISIRS		Carnaval			Nouvel An Chinois (année du chien)				
lundi 12 février		mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février				
Fêtons les <i>Félix</i>		<i>Béatrice</i>		<i>Valentin</i>		<i>Claude</i>		<i>Julienne</i>	
SALADE A LA PAYSANNE		CAROTTES BIO RAPEES (local)		POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (local)		BETTERAVE (local) ET MAIS VINAIGRETTE		NEM ET SALADE VERTE (local)	
LASAGNES MAISON (bœuf origine France)		BLANQUETTE DE POISSON		TAJINE D'AGNEAU (frais)		CHIPOLATAS BIO GRILLEES AUX HERBES (frais origine France)		EMINCE DE PORC (frais origine France) AIGRE DOUCE	
SALADE VERTE BIO		ET SES LEGUMES (frais)		SEMOULE		PUREE DE CAROTTES BIO (frais local)		RIZ CANTONAIS	
YAOURT		CANTAFRAIS		ASSORTIMENT DE FROMAGES		FROMAGE		BONBEL	
COMPOTE DE FRUITS		BEIGNET AUX POMMES		FRUIT DE SAISON BIO (local)		ENTREMETS VANILLE		SALADE DE LITCHIS ET FRUITS TROPICAUX	



### GOUTERS

MIEL  
PAIN  
LAIT

FRUIT DE SAISON  
MOELLEUX CITRON  
JUS DE FRUITS

PATE DE FRUITS  
PAIN  
LAIT

CREME CARAMEL  
BARRE BRETONNE  
JUS DE FRUITS

CONFITURE  
PAIN  
LAIT

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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
7 produits locaux  
soit 30% de produits locaux  
  
Provenance des départements  
33 / 40 / 47 / 24



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

### La Chronique Culinaire

En Février

### Beignets anciens, jus clémentines au curry



Sont proposés à vos enfants :  
Chaque semaine,  
6 produits BIO  
dont 1 plat complet BIO  
soit 25% de produits BIO

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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.



Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

#### MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Alexandre</i>
	SALADE COLESLAW (chou et carottes, frais local)	RILLETES DE THON MAISON MAYONNAISE	SOUPE DE TOMATE ET VERMICELLES	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET POMMES FRUIT	<b>VELOUTE DE LEGUMES BIO (frais local)</b>
	QUICHE LORRAINE MAISON	POT AU FEU (frais local)	ESCALOPE DE DINDE (frais origine France) AU CURRY	<b>PATES BIO</b>	FILET DE POISSON PANE ET CITRON
	SALADE VERTE (local)	<b>ET SES LEGUMES BIO (frais local)</b>	<b>GRATIN DE POIREAUX BIO (frais local) ET POMMES DE TERRE (frais)</b>	<b>A LA CARBONARA (maison aux lardons Bio)</b>	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	GOUDA	VACHE QUI RIT	BRIE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	<b>FRUIT DE SAISON BIO (local)</b>	COMPOTE DE POIRES	CREME AU CAMEL	FRUIT DE SAISON (local)	FLAN PATISSIER MAISON

#### GOUTERS

COMPOTE  
MOELLEUX CHOCOLAT  
LAIT

FRUIT DE SAISON  
BRIOCHE  
JUS DE FRUITS

PETIT SUISSE  
MADELEINE  
JUS DE FRUITS

MIEL  
PAIN  
LAIT

CHOCOLAT  
PAIN  
JUS DE FRUITS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.