



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>
	SALADE COMPOSEE AU THON (crudité)	ŒUFS DURS MAYONNAISE	BOUILLON ALPHABET	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE CREME DE CIBOULETTE
	CORDON BLEU	TORTIS BIO	BLANQUETTE DE VEAU	COLOMBO DE PORC	FILET DE POISSON PANE
	PETITS POIS AU JUS	à la BOLOGNAISE MAISON	PUREE DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE (frais)	HARICOTS VERTS	RIZ BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	COMPOTE DE FRUITS



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	Repas Carnaval de Rio vendredi 15 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>
	CAROTTES BIO RÂPEES	MINI PIZZA	DIPS DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC	SOUPE DE LEGUMES	BOBO DE CAMAREIO (salade de pommes de terre et crevettes)
	GRATIN DE PENNE RIGATE BIO	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	SAUTE DE PORC	FILET DE POISSON MEUNIERE AU CITRON	FEIJOADA (viande de porc, haricots rouges, légumes)
	AU POULET	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES VAPEUR	CŒUR DE BLE PILAF	(plat clomplet)
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	COCADA (gâteau à la noix de coco)



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

C'est le printemps !



	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
	SALADE DE RIZ	BATONNETS DE CAROTTES BIO A LA CROQUE	FRIAND AU FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON
	SAUCISSE DE TOULOUSE	BŒUF BOURGUIGNON	ECHINE DE PORC à la PROVENCALE	BRANDADE DE MORUE	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	POMMES DE TERRE SAUTEES	PATES	CHOU FLEUR EN GRATIN	FROMAGE	POELEE DE LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	ENTREMETS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT MAISON



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque) .
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Gwladys</i>
	RADIS ROSES BIO	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, MAIS ET THON	BETTERAVE VINAIGRETTE	SOUPE DE TOMATE
	HACHIS PARMENTIER MAISON	FRICASSEE DE VOLAILLE	PETIT SALE	ROTI DE PORC AU JUS	POEELE DE SAUMON
	SALADE VERTE BIO	POEELE DE LÉGUMES	LENTILLES	PETITS POIS	MACARONIS A LA CREME
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CREME VANILLE ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	MUFFIN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
	POTAGE ALPHABET	RILLETES DE THON MAISON AU FROMAGE BLANC (sur toasts grillés)	CAKE AUX PETITS LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE AUX DES DE FROMAGE
	ECHINE DE PORC GRILLEE	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	ESCALOPE DE POULET A LA CREME	JAMBON BLANC	POISSON DU JOUR FACON BLANQUETTE
	RIZ BIO AU JUS	PUREE DE CAROTTES BIO	HARICOTS VERTS	COQUILLETES AU BEURRE	POMMES DE TERRE SAUTEES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX FRUITS

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque) .
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit

	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>
	SALADE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	CONCOMBRE VINAGRETTE	MENU A DEFINIR	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	TOMATES VINAIGRETTE
	OMELETTE AUX ŒUFS BIO	POULET ROTI		POISSON DU JOUR SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CREME CITRONNEE
	ET POMMES DE TERRE	BROCOLIS A LA CREME		RIZ AUX PETITS LEGUMES	FRITES
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	CREME CARAMEL	TARTE AUX POMMES		FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>
	CONCOMBRE MAT : bâtonnets / PRIM : rondelles	ŒUF MIMOSA	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE DE HOLLANDE ET CROUTONS	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE
	WING'S DE POULET	TAJINE DE VEAU	FRICASSEE DE PORC	LASAGNES MAISON	FILET DE POISSON PANE
	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO ET LEGUMES	FLAGEOLETS		CAROTTES BIO AU JUS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AUX POMMES

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC




La Chronique Culinaire

En Avril,

Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches

Recette disponible sur www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>
	FERIE	FEUILLETE AU FROMAGE	TOMATES BIO AU BASILIC	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
		ROTI DE BŒUF	JAMBON BLANC	ROTI DE DINDE AU JUS	FILET DE POISSON DU JOUR SAUCE BEURRE BLANC
		HARICOTS VERTS PERSILLES	PÂTES ET FROMAGE RAPE	TIAN DE LEGUMES	RIZ PILAF
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		SALADE DE FRUITS FRAIS	POIRE POCHEE AU CARMEL	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON BIO