PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

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

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

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Fêtons les	*Raymond*	*Lucien*	*Alice*	*Guillaume*	*Paulin*
	CAROTTES RAPEES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE MAIS AU THON	POTAGE AUX VERMICELLES	BETTERAVE VINAIGRETTE
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE BŒUF	EMINCE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	CUISSE DE POULET RÔTIE	POISSON DU JOUR
	PÂTES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES SAUTEES	**RIZ BIO**
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC BIO AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	POIRE POCHEE	**Galette des Rois (frangipane)**	**FRUIT DE SAISON BIO**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

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

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

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
Fêtons les	Nina	Rémi	Marcel	Roseline	Prisca
	TABOULE	SALADE DE CONCOMBRE A L'EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES MAISON	POTAGE AUX PATES ALPHABET	ROSETTE ET BEURRE
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE AU JUS	**BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE**	RISSOLETTE DE VEAU	AIGUILLETTES DE COLIN AU CITRON	PAUPIETTE DE LAPIN
	HARICOTS VERTS PERSILLES	**TORTIS BIO**	PETITS POIS AU JUS	PUREE D'EPINARDS AU FROMAGE	BLE AUX LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS	**CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT**	**FRUIT DE SAISON BIO**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

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

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

Repas Bretagne

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
Fêtons les	*Agnès*	*Vincent*	*Alphonse*	*François*	*Conv. S. Paul*
	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON	SALADE MIMOSA AU MAIS	**SOUPE DE POISSON**	CREPE AU FROMAGE
	STEAK HACHE GRILLE	QUICHE AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS	BLANQUETTE DE DINDE	**GALETTE DE SARAZIN COMPLETE**	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	**SALADE VERTE BIO**	PATES	**MÂCHE NANTAISE ET POMMES RISSOLEES**	**CAROTTES BIO BRAISEES**
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	**FROMAGE**	FROMAGE
	RIZ AU LAIT A LA PATE A TARTINER	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	**FAR BRETON**	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

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

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

Fêtons la Chandeleur !

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
Fêtons les	Th. D'Aquin	Gildas	Martine	Marcelle	Ella
	DIPS DE CONCOMBRE ET SA SAUCE	RILLETTES DE SARDINES	SALADE PIEMONTAISE	SOUPE TOMATE VERMICELLES	VELOUTE DE VOLAILLE AUX CROUTONS
	TORTIS BIO	BŒUF BOURGUIGNON	CUISSE DE POULET RÔTIE	ACCRAS DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE
	A LA CARBONARA	PETITS POIS A LA FRANCAISE	BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISINEES MAISON
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	**COMPOTE DE FRUITS BIO ET SON SPECULOOS**	YAOURT VELOUTE	**CREPES**	**FRUIT DE SAISON BIO**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

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

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

Repas Nouvel An Chinois

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Fêtons les	Véronique	Agathe	Gaston	Eugénie	Joséphine
	BETTERAVE CRUE RAPEE	NEM A LA VOLAILLE	SALADE DE PATES AU SURIMI	POTAGE DE LEGUMES BIO	SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON
	OMELETTE BIO AUX POMMES DE TERRE	PORC AU CARAMEL	ROTI DE BŒUF	STEAK HACHE DE POULET (frais, origine France)	MOULES MARINIERES
	SALADE VERTE	RIZ CANTONAIS	SALSIFIS PERSILLES	CAROTTES GLACEES	POMMES DE TERRE SAUTEES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	ENTREMETS A LA VANILLE	FLAN A LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.

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

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
Fêtons les	*Héloïse*	*Félix*	*Béatrice*	*Valentin*	*Claude*
	ŒUF DUR MIMOSA	BETTERAVE VINAIGRETTE	VELOUTE POIREAUX POMMES DE TERRE	DIPS DE CAROTTES ET SA SAUCE	POTAGE DE LEGUMES
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	LASAGNES BOLOGNAISE MAISON	ROTI DE PORC AU JUS	TARTIFLETTE	CUBES DE SAUMON AUX CHAMPIGNONS
	HARICOTS VERTS		**PUREE DE CAROTTES bio**	**SALADE VERTE BIO**	GRATIN BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission le 13 décembre.

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

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Recette disponible sur www.api-restauration.com

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

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
Fêtons les	*Bernadette*	*Gabin*	*Aimée*	*Pierre-Damien*	*Isabelle*
	DIPS DE LEGUMES ET SAUCE TARTARE	FRIAND AU FROMAGE	**MENU A DEFINIR**	**POTAGE DE LEGUMES BIO**	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	POT AU FEU		AIGUILLETTES DE POULET RÔTIES	FILET DE POISSON DU MARCHE
	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	ET SES LEGUMES		GRATIN DE BUTTERNUT	CŒUR DE BLE
	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		TARTE TROPEZIENNE	**FRUIT DE SAISON BIO**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission le 13 décembre.

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

PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
Fêtons les	*Roméo*	*Nestor*	*Honorine*	*Auguste*	*Aubin*
	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	BETTERAVE CRUE RAPEE AU FROMAGE FRAIS	POTAGE DE LEGUMES MAISON	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SAUCISSON A L'AIL
	FILET MIGNON DE PORC A LA CREME	QUICHE AU FROMAGE	CERVELAS OBERNOIS	POISSON PANE AU CITRON	BROCHETTE DE DINDE
	CAROTTES BIO BRAISEES	**SALADE VERTE BIO**	RIZ AUX PETITS LEGUMES	POMMES DE TERRE SAUTEES	GRATIN DE CHOU-FLEUR
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FLAN VANILLE	**FRUIT DE SAISON BIO**	SEMOULE AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés en commission
le 13 décembre.