



## PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart' misu  
aux fruits rouges**

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



**Viandes origine France**

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 : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin*

	lundi 06 juillet	mardi 07 juillet	mercredi 08 juillet	jeudi 09 juillet	vendredi 10 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Maria</i>	<i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>
	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	TARTINE BASQUE (tomate, brebis, jambon cru)	<b>SALADE DE TOMATE BIO AU PESTO</b>	<b>CAROTTES BIO ET COURGETTES EN MIKADO ET SA SAUCE (fromage blanc, ciboulette)</b>	SALADE DE CŒUR D'ARTICHAUT ET TOMATE VINAIGRETTE
	CROUSTILLE AU FROMAGE	ROTI DE BOEUF FROID	SALADE DE RIZ	PILONS DE POULETS GRILLES	PAPILLOTE DE POISSON
	POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBES	HARICOTS VERTS PERSILLES	AU JAMBON, MAIS ET OLIVES	TOMATES PROVENCALES ET CŒUR DE BLE	PUREE DE CAROTTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COMPOTE DE POMMES ET FRUITS ROUGES	BROWNIES DU CHEF AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



## PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart' misu  
aux fruits rouges**

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



**Viandes origine France**

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 : Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse*

	lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Henri</i>	<i>Camille</i>	<i>Bonaventure</i>	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	<b>FERIE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	RADIS ROSES AU BEURRE	PASTEQUE
	SAUTE DE BOEUF		SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	AIGUILLETES DE COLIN BEURRE CITRONNE	STEAK VEGETAL AU SOJA
	GRATIN DE COURGETTES		PUREE DE POMMES DE TERRE	<b>RIZ BIO ET RATATOUILLE DU CHEF</b>	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME AU CHOCOLAT



## PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

En Juillet,

**Tart' misu**  
**aux fruits rouges**



CERTIFIÉ ORIGINE  
**FRANCE**

**Viandes origine France**

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 : Soleil de Juillet donne fortune*

	lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Auvièle</i>	<i>Victor</i>	<i>Marie-Madeleine</i>	<i>Brigitte</i>	<i>Christine</i>
	<b>SALADE VERTE BIO AU MAIS</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MELON	PASTEQUE	<b>TOMATE BIO MOZZARELLA</b>
	QUICHE AUX LEGUMES	EMINCE DE VOLAILLE A CREME DE CHAMPIGNON	CHIPOLATAS GRILLEES	GIGOT D'AGNEAU	MAREE DU JOUR
	SALADE DE PATES ET CRUDITES	TIAN DE LEGUMES	POMMES SAUTEES	CAROTTES ET PATES	RIZ CREOLE
	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CHEESE CAKE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS



## PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart' misu  
aux fruits rouges**

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



CERTIFIÉ ORIGINE  
FRANCE

**Viandes origine France**

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 : Beau Juillet amour parfait*

	lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Nathalie</i>	<i>Samsen</i>	<i>Marthe</i>	<i>Juliette</i>	<i>Ignace</i>
	TOMATE A LA CROQUE	AVOCAT SAUCE COCKTAIL	<b>TABOULE A LA TOMATE BIO</b>	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC	FLAN AU FROMAGE	ACCRAS DE MORUE	STEAK HACHE DU BOUCHER	RIZ AUX FRUITS DE MER
	GRATIN DE PATES	<b>SALADE DE BOULGOUR BIO A LA PROVENCALE</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	POMMES SAUTEES	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRUMBLE AUX POMMES	CREME CAMEL	POIRE AU CHOCOLAT	LAITAGE



## PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart'misu  
aux fruits rouges**

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



**Viandes origine France**

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 : Soit dans un pré, soit au soleil, est nuisible en Août le sommeil*

	lundi 03 août	mardi 04 août	mercredi 05 août	jeudi 06 août	vendredi 07 août
<i>Fêtons les</i>	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	FRIAND AU FROMAGE	RADIS ROSES AU BEURRE	BATONNETS DE LEGUMES
	<b>OMELETTE (aux œufs Bio) POMMES DE TERRE ET FINES HERBES</b>	LASAGNES	JAMBON BLANC	POISSON MEUNIERE	SANDWICH
	SALADE VERTE		SALADE DE RIZ (concombre, tomate)	PUREE D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	CHIPS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BIO</b>	FROMAGE
	FLAN A LA VANILLE	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>TART'MISU AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



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.



CERTIFIÉ ORIGINE  
**FRANCE**

**Viandes origine France**



En Août,

**Tart' misu**

**aux fruits rouges**

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)



*Le dicton de la semaine : En Août, le soleil se levant comme un rouge miroir annonce de l'eau pour le soir*

	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Laurent</i>	<i>Claire</i>	<i>Chantal</i>	<i>Hippolyte</i>	<i>Maximilien</i>
	TABOULE	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE D'AVOCAT (salade verte, avocat citronés, tomate)	SAUCISSON SEC ET BEURRE	TOMATES CERISES COCKTAIL
	CROUSTIES AU FROMAGE	ROTI DE BOEUF FROID	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	FILET DE LOUP BEURRE A L'ANETH	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE PERSILLES	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	LENTILLES	RATATOUILLE DU CHEF ET RIZ	<b>FRITES (aux pommes de terre Bio)</b>
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</b>	FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	LAITAGE	OEUFS AU LAIT	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>