



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart' misu
aux fruits rouges**

Recette disponible sur
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>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	TARTINE BASQUE (tomate, brebis, jambon cru)	SALADE DE TOMATE BIO AU PESTO	CAROTTES BIO ET COURGETTES EN MIKADO ET SA SAUCE (fromage blanc, ciboulette)	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	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES ET FRUITS ROUGES	BROWNIES DU CHEF AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



En Juillet,

**Tart' misu
aux fruits rouges**


Recette disponible sur
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	FERIE	SALADE VERTE BIO	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	RIZ BIO ET RATATOUILLE DU CHEF	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT



PORTAGE DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

En Juillet,

Tart' misu
aux fruits rouges



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>
	SALADE VERTE BIO AU MAIS	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	MELON	PASTEQUE	TOMATE BIO MOZZARELLA
	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	FROMAGE BIO	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



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	TABOULE A LA TOMATE BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SAUTE DE PORC	FLAN AU FROMAGE	ACCRAS DE MORUE	STEAK HACHE DU BOUCHER	RIZ AUX FRUITS DE MER
	GRATIN DE PATES	SALADE DE BOULGOUR BIO A LA PROVENCALE	SALADE VERTE BIO	POMMES SAUTEES	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	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



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
	OMELETTE (aux œufs Bio) POMMES DE TERRE ET FINES HERBES	LASAGNES	JAMBON BLANC	POISSON MEUNIERE	SANDWICH
	SALADE VERTE		SALADE DE RIZ (concombre, tomate)	PUREE D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	CHIPS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
	FLAN A LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TART'MISU AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON 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.



CERTIFIÉ ORIGINE
FRANCE

Viandes origine France



En Août,

Tart' misu

aux fruits rouges

Recette disponible sur
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	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	LENTILLES	RATATOUILLE DU CHEF ET RIZ	FRITES (aux pommes de terre Bio)
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	LAITAGE	OEUF AU LAIT	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO