

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 gérant API.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan

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

Chaque semaine des
fruits et légumes **BIO**
sont proposés à vos enfants.



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et
Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant
l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



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

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	SALADE DE PATES AU THON	SALADE DE TOMATES	SARDINES AU BEURRE	CAROTTES BIO RAPEES
	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	CHIPOLATAS GRILLEES	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ A LA SAUCE TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	CHOU FLEUR
	KIRI	PETIT SUISSE	PETIT MOULE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES POIRES	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT

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 gérant API.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan

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

Chaque semaine des
 fruits et légumes **BIO**
 sont proposés à vos enfants.




Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et
 Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant
 l'origine locale et régionale.

La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la
 TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
 rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

	lundi 30 avril	mardi 01 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Fêtons les	<i>Robert</i>	<i>Fête du Travail</i>	<i>Jacques</i>	<i>Sylvain</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE		CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	ROSETTE ET BEURRE
	ESCALOPE DE DINDE MARINEE		CABILLAUD AU BEURRE BLANC	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE
	TORTIS		PETIT POIS BIO	SEMOULE
	BRIE		FROMAGE DE CHEVRE	MIMOLETTE
	TARTE AUX POMMES		SURPRISE DE FRAISE	FRUIT DE SAISON BIO



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 gérant API.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan

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

Chaque semaine des
 fruits et légumes **BIO**
 sont proposés à vos enfants.



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et
 Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant
 l'origine locale et régionale.

La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la
 TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
 rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

Fêtons les

	lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1945</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	CAROTTE BIO AUX RAISINS			SALADE ITALIENNE
	STEAK HACHE			SAUTE DE PORC A LA THAI
	COURGETTES SAUTEES BIO AU TARTARE			ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO
	LIEGEOIS			CAMEMBERT
				COMPOTE ET SPECULOOS

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 gérant API.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan

Chaque semaine des
fruits et légumes **BIO**
sont proposés à vos enfants.



La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



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

Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et
Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant
l'origine locale et régionale.

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

Fêtons les



	lundi 14 mai	mardi 15 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>
	TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE VERTE AU SURIMI	CAROTTES RAPEES BIO	PATE DE FOIE
	JOUE DE BŒUF AUX OLIVES	OMELETTE FROMAGERE	POULET ROTI	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC
	FRITES	HARICOTS VERTS A LA TOMATE	POEELE MERIDIONALE	RIZ PILAF
	SAMOS	PETIT MOULE	CHEVRE	CAMEMBERT
	COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

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 gérant API.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

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

En Mai :
Surprise de fraises et poivre sechuan

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

Chaque semaine des
 fruits et légumes **BIO**
 sont proposés à vos enfants.



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et
 Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant
 l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la
 TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
 rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

	lundi 21 mai	mardi 22 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Constantin</i>	<i>Emile</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>
		SALADE MAIS ET RADIS	MELON	SALADE DE TOMATES
		CHILI CON CARNE	ROTI DE PORC A L'ESTRAGON	DOS DE CABILLAUD SAUCE CURRY
		RIZ BIO	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE COURGETTES BIO
		KIRI	TOME GRISE	ASSORTIMENT DE FROMAGE
		YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMETS CAMEL

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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



retrouve les personnages de la 'EAM E et leurs aventures' sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Le dicton de la semaine : Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

	lundi 28 mai	mardi 29 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Germain</i>	<i>Ursule</i>	<i>Lise</i>	<i>Justin</i>
	BETTERAVES A LA FETA	ŒUF DUR MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON
	LASAGNES	SAUTE DE DINDE CHASSEUR	JAMBON GRILLE AUX HERBES	PAVE DE CABILLAUD A LA TOMATE
	SALADE VERTE BIO	TOMATE A LA PROVENCALE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	RIZ PILAF
	CHEVRE	PETIT MOULE	EMMENTAL	GOUDA
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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



retrouve les personnages de l'EAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !



Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

	lundi 04 juin	mardi 05 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Boniface</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>
	BETTERAVES A LA FETA	ŒUF DUR MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON
	LASAGNES	SAUTE DE DINDE CHASSEUR	JAMBON GRILLE AUX HERBES	PAVE DE CABILLAUD A LA TOMATE
	SALADE VERTE BIO	TOMATE A LA PROVENCALE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	RIZ PILAF
	CHEVRE	PETIT MOULE	EMMENTAL	GOUDA
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

**Muffin Basque
 au coulis de poivrons**



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



retrouve les personnages de la 'EAM E et leurs aventures' sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

ANIMATION BASQUE

Fêtons les

	lundi 11 juin	mardi 12 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>
	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET FROMAGE	PIEMONTAISE AUX POMMES DE TERRE BIO	PASTEQUE	PATE BASQUE
	TAJINE D'AGNEAU	OMELETTE A LA CIBOULETTE	MAREE DU JOUR	AXOA DE VEAU
	SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ	POMMES VAPEUR
	EMMENTAL	EMMENTAL	SAINT PAULIN	FROMAGE DE BREBIS
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	CREME CATALANE



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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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



retrouve les personnages de la 'EAM E et leurs aventures' sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Le dicton de la semaine : *Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur*

Frutti et Veggi fêtent les Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com www.frutti-veggi.fr)

	lundi 18 juin	mardi 19 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Fêtons les	Léonce	Romuald	Louis	Alban
	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	MUFFIN BASQUE	SALADE COLESLOW BIO
	PAUPIETTE DE DINDE FORESTIERE	RAVIOLIS GRATINES (AU BOEUF)	SAUTE DE PORC A LA CHINOISE	BRANDADE DE POISSON
	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	SALADE BIO	BLE PILAF	SALADE VERTE
	VACHE QUI RIT	GOUDA	COULOMMIERS	
	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS



C'est l'été !

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

Muffin Basque au coulis de poivrons



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



retrouve les personnages de la 'EAM E et leurs aventures' sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	jeudi 28 juin	ANIMATION Italie vendredi 29 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	TOMATE BIO A LA CROQUE	BETTERAVES EN SALADE	MELON AU JAMBON SEC
	MOUSSAKA	PIZZA	POISSON SAUCE CREME	BOULETTE DE BŒUF NAPOLITAINE
	RIZ	SALADE VERTE BIO	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	TORTIS BIO
	BRIE	MIMOLETTE	CANTADOU	PANNA COTTA
	FRAISES AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	



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 gérant API.



Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.



RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



Les repas sont élaborés sur place par Corinne BRIZARD et Christine LOPEZ à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juin :

**Muffin Basque
 au coulis de poivrons**



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



retrouve les personnages de la 'EAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

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

Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois

Repas de fin d'année

	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maria</i>
	PASTEQUE	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE	SALADE DES CUISINIÈRES	MELON
	SAUCISSE	POISSON PANE	CUISSÉ DE POULET ROTI	HAMBURGER
	LENTILLES BIO	GRATIN DE COURGETTES	FRITES	FRITES
	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.