

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 de cuisine.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



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

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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

La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



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

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



Le dicton de la semaine :  *Août couve, Septembre fait naître*

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>
	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETTE DE THON ET SON TOAST	MELON	<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>
	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	POULET ROTI	FILET DE POISSON MEUNIÈRE AU CITRON
	COQUILLETTE	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES
	EDAM	CAMEMBERT	KIRI	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	CREME DESSERT ET BISCUIT



Menus validés en commission le Lundi 19 juin  
 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 de cuisine.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



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

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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

La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



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

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



Le dicton de la semaine : *L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne*

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>
	RADIS ROSES A LA CROQUE (LOCAL)	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, TOMATE, MAÏS)	SALADE AU MAIS ET CROUTONS	ROSETTE ET BEURRE
	EMINCE DE BŒUF (FRAIS) TOMATE OLIVES	OMELETTE A LA CIBOULETTE	SAUCISSES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE - FRAIS (SAUCE À PART)	MAREE DU JOUR
	SEMOULE	<b>POEELE DE COURGETTES BIO ET TOMATE (FRAIS LOCAL)</b>	<b>PUREE DE CAROTTES BIO MAISON (FRAIS LOCAL)</b>	TAGLIATELLES
	BRIE	GOUDA	PETIT MOULE	FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN AU CHOCOLAT	<b>MINI CHOU A LA MYRTILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Menus validés en commission le Lundi 19 juin  
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 de cuisine.



Septembre 2017

**RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN**



**La Chronique Culinaire**

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



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

En Septembre

**Mini chou aux myrtilles**

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

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



*Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne*

**REPAS BASQUE**

**C'est l'Automne !**

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Mathieu</i>	<i>Candide</i>
	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BIO</b>	<b>PATE BASQUE</b>	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	<b>CELERI BIO (LOCAL) REMOULADE</b>
	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE	<b>POULET BASQUAISE</b>	TARTIFLETTE MAISON	FILET DE POISSON AU CITRON
	CŒUR DE BLE	<b>PIPERADE</b>	(POMMES DE TERRE BIO)	POEELE DE LEGUMES ET RIZ
	CAMEMBERT	<b>FROMAGE DE BREBIS</b>		FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>GATEAU BASQUE</b>	COCKTAIL DE FRUITS	PETITS SUISSES AUX FRUITS

Menus validés en commission le Lundi 19 juin  
 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 de cuisine.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



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

En Septembre

Mini chou aux myrtilles



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

La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"



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

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



Le dicton de la semaine : *Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre*

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>
	SALADE DE TOMATES	CREPE AU FROMAGE	<b>SALADE VERTE (LOCAL) AUX POMMES FRUIT BIO ET BLEU</b>	VELOUTE DE CHAMPIGNONS OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	<b>HACHIS PARMENTIER MAISON BIO (BŒUF ORIGINE FRANCE)</b>	EMINCE DE BŒUF AU BASILIC	ROTI DE DINDE AU JUS - FRAIS	MAREE DU JOUR
	SALADE VERTE (LOCAL)	DUO DE HARICOTS	GRATIN DE BROCOLIS	BLE PILAF A LA TOMATE
	BRIE	CHEVRE	PETIT COTENTIN	FROMAGE BLANC
	FLAN AU VANILLE	FRUIT DE SAISON	<b>TARTE AUX POMMES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Menus validés en commission le Lundi 19 juin  
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 de cuisine.



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



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

En Octobre

### Ile flottante au caramel d'épices

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



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"

Octobre 2017



*Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant*

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>
	TOMATE (LOCAL) VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	<b>SALADE DE CRUDITES BIO (LOCAL)</b>	VELOUTE DE POTIRON (FRAIS LOCAL) OU CRUDITES
	BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES	JAMBON GRILLE SAUCE ECHALOTE	MAREE DU JOUR	POULET TANDOORI AUX FROMAGE ET EPICES - FRAIS
	<b>COQUILLETES BIO</b>	GRATIN DE COURGETTES	POEELE DE LEGUMES MAISON	FRITES
	ET FROMAGE RAPE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>ILE FLOTTANTE AU CARAMEL D'EPICES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Menus validés en commission le Lundi 19 juin

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 de cuisine.



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



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

En Octobre

### Ile flottante au caramel d'épices

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



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"

Octobre 2017



## 1ère Rencontre du Goût !



### Repas Rencontre du Goût



Fêtons les



lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>
<b>CUP CAKE AUX LARDON ET CREME CHEESE AU CURCUMA</b>	<b>CAROTTES BIO (LOCAL) AU CITRON</b>	SALADE VERTE MIMOSA	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO (LOCAL) MAISON</b>
STEAK HACHE (ORIGINE FRANCE) AUX ECHALOTES	ECHINE DE PORC	<b>AIGUILLETTE DE POULET A L ANTILLAISE</b>	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE A L'ANETH
<b>PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON (POMMES DE TERRE BIO)</b>	<b>ACHARD DE LEGUMES</b>	PETITS POIS	<b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>
BLEU	EMMENTAL	EDAM	CARRE FRAIS
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>CRUMBLE DE MASCARPONE AUX MARRONS</b>

Menus validés en commission le Lundi 19 juin

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 de cuisine.



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



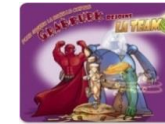
Chaque semaine des fruits et légumes **BIO** sont proposés à vos enfants.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN

En Octobre

### Ile flottante au caramel d'épices

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



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"

Octobre 2017



*Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute*

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
	OEUF MIMOSA	<b>DUO DE CHOU CHINOIS ET CELERI RAVE FRAIS BIO (LOCAL) REMOULADE</b>	POTAGE DE LEGUMES (FRAIS LOCAL)	<b>RADIS NOIR BIO (LOCAL) EN SALADE</b>
	SAUTE DE BŒUF A LA BASQUAISE	ROTI DE PORC CONFIT - FRAIS	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE BLANCHE
	DUO DE HARICOTS AUX OIGNONS	<b>SEMOULE BIO</b>	RIZ	HARICOTS BEURRE
	FROMAGE DE CHEVRE	PETIT SUISSE	TARTARE	FROMAGE
	POIRE POCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT

Menus validés en commission le Lundi 19 juin

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.