

Les 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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



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

	lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Catherine</i>	<i>Robert</i>	<i>Boris</i>	<i>Jacques</i>
	SALADE DE PATES AU THON	SALADE DE TOMATES	BETTERAVES VINIGRETTE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>
	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	JAMBON GRILLE (FRAIS VF)	SAUCISSES DE TOULOUSE (FRAIS VF)	FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	RIZ A LA SAUCE TOMATE	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	CHOU FLEUR
	KIRI	PETIT SUISSE	PETIT MOULE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES POIRES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT



Les 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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



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

### MENU Italie

	lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Prudence</i>	<i>Gisèle</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>
	MACEDOINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE MOZZARELLA	ROSETTE ET BEURRE
	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS VF) MARINEE	RÔTI DE PORC (FRAIS VF) AU MIEL	BOULETTES DE BŒUF (VBF) A LA NAPOLITAINE	POISSON DU JOUR
	TORTIS	<b>PETIT POIS BIO AU JUS</b>	COURGETTES SAUTEES	<b>SEMOULE BIO</b>
	BRIE	GOUDA	FROMAGE DE CHEVRE	MIMOLETTE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AROMATISE	TIRAMISU	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les 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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



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

**C'est la fête du pain!** (<http://fetedupain.com/>)

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Rolande</i>	<i>Matthias</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>
	<b>CAROTTE BIO A L'ORANGE</b>	SARDINES A L'HUILE	GASPACHO MAISON	RADIS ROSES AU BEURRE
	CERVELAS OBERNOIS	SAUTE DE BŒUF (FRAIS VBF) A LA TOMATE	CALAMARS A LA ROMAINE	CUISSE DE POULET RÔTIE (FRAIS VF)
	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PÂTES	<b>TOMATE BIO A LA PROVENCALE</b>	<b>RIZ PILAF BIO</b>
	CAMEMBERT	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGE
	FLAN VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET SON BISCUIT



Les 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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



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

	lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernardin</i>	<i>Constantin</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>
	<b>CONCOMBRE BIO AU BASILIC</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SURIMI	CAROTTES RAPEES	PATE DE FOIE
	JOUE DE BŒUF AUX OLIVES	<b>OMELETTE BIO FROMAGERE</b>	POULET ROTI (FRAIS VF)	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC
	FRITES	HARICOTS VERTS A LA TOMATE	POEELE MERIDIONALE	RIZ PILAF
	SAMOS	PETIT MOULE	CHEVRE	CAMEMBERT
	COMPOTE POMME FRAISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GATEAU AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Les 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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE BONNETAN



### La Chronique Culinaire

En Mai,

**Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)**



*Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.*

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Augustin</i>	<i>Germain</i>	<b>Ascension</b>	<i>Lise</i>
	MELON	SALADE MAIS ET RADIS		PONT
	NUGGET'S DE VOLAILLE	<b>TORITS BIO</b>		
	HARICOTS BEURRE	A LA BOLOGNAISE		
	TOME GRISE	KIRI		
	<b>YAOURT SUCRE BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>		



Les 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.

Conception CréApi

api

E

Les Rencontres Durables



LA TEMPE



## La Chronique Culinaire

En Juin,

### Chili sin Carne



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

### MENU BASQUE

	lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Kévin</i>	<i>Clotilde</i>	<i>Claude</i>	<i>Gilbert</i>
	COLESLAW	ŒUF DUR MAYONNAISE	PATE BASQUE	MELON
	RISSOLETTE DE VEAU	SAUTE DE BŒUF (FRAIS VBF)	POULET BASQUAISE (FRAIS VF)	MERLU PANE
	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b>	TOMATE A LA PROVENCALE	<b>RIZ BIO / PIPERADE</b>	POEELE FORESTIERE
	CHEVRE	PETIT MOULE	BREBIS	PETIT SUISSE
	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	GATEAU BASQUE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les 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.



**La Chronique Culinaire**

En Juin,  
**Chili sin Carne**



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

**Lundi de Pentecôte**

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Fêtons les	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>
		SALADE FROMAGERE  ESCALOPE DE PORC (FRAIS VF) MARINEE  <b>TORTIS BIO</b>  BRIE  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>  EMINCE DE POULET (FRAIS VF)  FRITES  PETIT MOULE  FRAISE AU SUCRE	<b>CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE</b>  MAREE DU JOUR  GRATIN DE COURGETTES (FRAIS)  ASSORTIMENT DE FROMAGE  CREME DESSERT VANILLE



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApi

api

E

LA TEAM



## La Chronique Culinaire

En Juin,

### Chili sin Carne



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

C'est l'été

Fêtons les

	lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
	<i>Herwé</i>	<i>Léance</i>	<i>Silvère</i>	 <i>Louis</i>
	<b>SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET FROMAGE</b>	<b>SALADE DE TOMATE BIO</b>	PATE DE CAMPAGNE	PASTEQUE
	STEAK HACHE (VBF)	FRICASSEE DE DINDE	PAUPIETTE DE SAUMON A LA CREME	RÔTI DE PORC (FRAIS VF)
	POMMES SAUTEES	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	RIZ AUX LEGUMES	TOMATES PROVENCALES
	EMMENTAL	EMMENTAL	SAINT PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SEMOULE AU CAMEL	TARTE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



Les 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.

Conception CréApi

api

LA TEAM E

LA TEAM E



## La Chronique Culinaire

En Juin,

### Chili sin Carne



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

	lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>
	ŒUFS MIMOSA	MELON	SALADE AU MAÏS	<b>SALADE DE TOMATE BIO A LA FETA</b>
	JOUE DE BŒUF BRAISÉE (FRAIS VBF)	EMINCE DE PORC (FRAIS VF)	CREPINETTE DE VOLAILLE (FRAIS VF)	BRANDADE DE POISSON
	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)	PETITS POIS	BLE PILAF	SALADE VERTE
	VACHE QUI RIT	GOUDA	COULOMMIERS	ASSORTIMENT DE FROMAGE
	<b>COMPOTE DE POMME BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	LIEGEOIS



Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Conception CréApi

api

LA TEAM E



## La Chronique Culinaire

En Juin,  
**Chili sin Carne**



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



	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Thierry</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>
	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	<b>SALADE DE TOMATE BIO</b>	PASTEQUE	<b>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS</b>
	ESCALOPE DE DINDE TANDOORI (FRAIS VF)	RÔTI DE PORC (FRAIS VF)	POISSON SAUCE CREME	<b>CHEESEBURGER</b>
	<b>RIZ BIO</b>	GRATIN DE COURGETTES	HARICOTS VERTS PERSILLES	<b>POTATOES</b>
	BRIE	MIMOLETTE	CANTADOU	<b>ASSORTIMENT DE FROMAGE</b>
	FRAISES AU SUCRE	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>GLACE</b>



Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.