

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.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Recette disponible sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mars



### La Chronique Culinaire

### Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette

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



Les repas sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant l'origine locale et  
régionale.

En mars, Frutti et Veggi  
fêtent l'Hiver !

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles</i>
	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE		CHOUX VERTS AUX RAISINS ET POMMES	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ AUX DES DE FROMAGE
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU BLEU	EMINCE DE BŒUF A L'ANCIENNE	COTE DE PORC AU JUS (FRAIS LOCAL)	PATES	POISSON PANE ET CITRON
	CAROTTES SAUTEES PERSILLADE	PUREE DE POMMES DE TERRE(MAISON)	FLAN DE LEGUMES MAISON	A LA BOLOGNAISE MAISON	HARICOTS VERTS
		TOMME BLANCHE	PETIT MOULE	SALADE VERTE	
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE ET CRUMBLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE TOUS FRUITS

### GOUTERS

**PAIN·  
ET FROMAGE  
FRUIT DE SAISON**

**LAIT CHOCOLATÉ  
CÉRÉALES**  
0

**PAIN·  
ET FROMAGE À LA COUPE  
FRUIT DE SAISON**

**BRIOCHE  
COMPOTE DE FRUITS**  
0

**GÂTEAU MARBRÉ  
YAOURT**  
0

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Recette disponible sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



En Mars



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

### La Chronique Culinaire

### Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette

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



**En mars, Frutti et Veggi fêtent l'Hiver !**

*Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux*

	lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>
	BETTERAVES AU CHEVRE	CAROTTES ET CELERI RAPES MAYONNAISE	SAUCISSON SEC	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	VELOUTE DE LEGUMES
	ROTI DE BŒUF	QUICHE LORRAINE	POULET ROTI	SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE COLIN
	POMMES SAUTEES	SALADE VERTE	PATES	LENTILLES MAISON	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES
	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	CANTAL	RONDELE	FRUIT DE SAISON
			FRUIT DE SAISON	GATEAU MAISON	FRUIT DE SAISON

**GOUTERS** FROMAGE BLANC SUCRÉ  
BARRE BRETONNE

PAIN  
ET CONFITURE  
FRUIT DE SAISON

PAIN  
ET PÂTE À TARTINER  
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT  
LAIT CHOCOLATÉ

BRIOCHE  
CRÈME DESSERT À LA  
VANILLE

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Recette disponible sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>



En Mars



### La Chronique Culinaire

### Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette

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



Les repas sont élaborés à partir de  
 produits frais favorisant l'origine locale et  
 régionale.

En mars, Frutti et Veggi  
 fêtent l'Hiver !

Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>
	ESCALOPE DE POULET A LA CREME	FILET DE POISSON SAUCE A MA FACON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES ET FROMAGE RAPE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON
	PUREE DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS	PETITS LÉGUMES	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	PALETTE DE PORC	MAREE DU JOUR
	GOUDA		GOUDA	HARICOTS BLANCS	FONDUE DE POIREAUX
	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES FRAISES

#### GOUTERS

PAIN·  
 COMPOTE DE FRUITS  
 PÂTE À TARTINER

BARRE BRETONNE  
 BARRE DE CHOCOLAT

PAIN·  
 FROMAGE BLANC  
 CONFITURE

BRIOCHE  
 FLAN NAPPÉ CARAMEL  
 0

PAIN·  
 ET CONFITURE  
 YAOURT

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.  
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Recette disponible sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mars



### La Chronique Culinaire

**Cake aux légumes à la cannelle  
 et crème fouettée à la ciboulette**

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



Les repas sont élaborés à partir de  
 produits frais favorisant l'origine locale et  
 régionale.

**En mars, Frutti et Veggi  
 fêtent l'Hiver !**



## Vivons la Saison des Chefs !

C'est le Printemps !



### REPAS VEGETARIEN

	lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Fêtons les	Joseph	Herbert	Clémence	Léa	Victorien
		SALADE FROMAGERE	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	ŒUF DUR MAYONNAISE
	PATES CARBONARA	SAUTE DE VEAU MARENGO	POULET ROTI	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	BRANDADE DE POISSON MAISON
	SALADE VERTE	CAROTTES SAUTEES	POMME AU FOUR	JULIENNE DE LEGUMES ET BOULGOUR	SALADE VERTE
	VACHE QUI RIT		MIMOLETTE		
	FRUIT DE SAISON	<b>GATEAU MAISON</b>	ANANAS AU SIROP	CREME MAISON	FRUIT DE SAISON

Fêtons les Anniversaires !

### GOUTERS

LAIT  
 CÉRÉALES

BARRE BRETONNE  
 YAOURT NATURE SUCRÉ

PAIN  
 ET PÂTE À TARTINER  
 FRUIT DE SAISON

PAIN  
 ET CHOCOLAT  
 FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT  
 CRÈME DESSERT CARAMEL

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

Recette disponible sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

En Mars



FRUTTI



VEGGI



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

En mars, Frutti et Veggi fêtent l'Hiver !




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"



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

### REPAS Mexique

	lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Fêtons les	Larissa	Rupert	Gontran	Gwladys	Amédée
	CONCOMBRE VINAIGRETTE		COLESLAW	GUACAMOLE ET PETIT FEUILLETE	TABOULE MAISON
	PILONS DE POULETS ROTIS	SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE (FRAIS LOCAL)	<b>CAKE AUX LEGUMES ET A LA CANNELLE</b>	CHILI CON CARNE MAISON (BOEUF VBF)	MAREE DU JOUR
	HARICOTS VERTS	COQUILLETES AU BEURRE	SALADE VERTE	RIZ	FLAN DE LEGUMES
		CANTAL	FROMAGE PORTION		
	YAOURT A LA PULPE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS MANGUE ABRICOT	ANANAS ET SAUCE CHOCOLAT	FRUIT AU SIROP

#### GOUTERS

PAIN ET FROMAGE  
 FRUIT DE SAISON

LAIT CHOCOLATÉ  
 CÉRÉALES

PAIN ET FROMAGE À LA COUPE  
 FRUIT DE SAISON

BRIOCHE  
 COMPOTE DE FRUITS

GÂTEAU MARBRÉ  
 FLAN NAPPÉ CARAMEL

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE

### La Chronique Culinaire

En Avril

### Poulet au lait de coco et paprika



Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>






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

*Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

### REPAS VEGETARIEN

### MENU DES ENFANTS

	lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Célestin</i>
	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUTE DE PORC A L'ORANGE	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	<b>TAPAS</b>	PATE DE CAMPAGNE
	PRINTANIERE DE LEGUMES	LASAGNES AU SAUMON	SALADE VERTE	<b>PAELLA</b>	BLANQUETTE DE POISSON
	RIZ AU LAIT	CHEVRE	FRUIT DE SAISON	<b>SALADE DE FRUITS</b>	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES
					FRUIT DE SAISON

#### GOUTERS

FROMAGE BLANC SUCRÉ  
BARRE BRETONNE

0

PAIN·  
ET CONFITURE  
FRUIT DE SAISON

PAIN·  
ET PÂTE À TARTINER  
JUS D'ORANGE

PAIN AU LAIT  
LAIT CHOCOLATÉ

0

BRIOCHE  
CRÈME DESSERT À LA  
VANILLE

0

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



### La Chronique Culinaire

En Avril



### Poulet au lait de coco et paprika

Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



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

*Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit*

#### MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 09 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>
	SALADE DE RIZ	BETTERAVE AU FROMAGE	FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE AU FROMAGE	SAUCISSON A AIL
	FILET DE POISSON	NUGGET'S DE VOLAILLE	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
	BROCOLIS	PUREE DE CAROTTES	HARICOTS BEURRE	SEMOULE AUX RAISINS	JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	BRIE	RONDELE NATURE
	FLAN	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

#### GOUTERS

**PAIN·  
COMPOTE DE FRUITS  
FROMAGE**

**BARRE BRETONNE  
PÂTE À TARTINER  
FRUIT DE SAISON**

**PAIN·  
FROMAGE BLANC  
CONFITURE**

**BRIOCHE  
FLAN NAPPÉ CARAMEL  
0**

**PAIN·  
ET CONFITURE  
YAOURT**

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

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.

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT DENIS DE PILE



### La Chronique Culinaire

En Avril



### Poulet au lait de coco et paprika

Recette disponible sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



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

*Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

#### MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Odette</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE (local) A L'EMMENTAL	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON	MACEDOINE MAYONNAISE
	PETIT SALE	STEAK DE VEAU	<b>POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA</b>	SAUTE DE BŒUF	MAREE DU JOUR
	LENTILLES	CAROTTES BRAISEES (frais)	POMMES NOISETTES	POEELE DE LEGUMES	POMMES CENDREES AU BEURRE
	TOME BLANCHE	BRIE	FROMAGE	TOME BLANCHE	PETIT MOULE
	FRUIT DE SAISON	<b>CHOU A LA VANILLE</b>	COCKTAIL DE FRUITS	GATEAU DE SEMOULE	FRUIT DE SAISON

#### GOUTERS

LAIT  
CÉRÉALES

Fêtons les Anniversaires !

BARRE BRETONNE  
YAOURT NATURE SUCRÉ

PAIN  
BARRE DE CHOCOLAT  
JUS DE FRUIT

PAIN  
ET CHOCOLAT  
FRUIT DE SAISON

PAIN AU LAIT  
CRÈME DESSERT CARAMEL

Menus validés en commission le mercredi 24 janvier 2018.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.