



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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




La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,  
 marrons et cacahuètes**

*Le dicton de la semaine : Janvier sec et sage est un bon présage*

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Épiphanie</i>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>
	BOUILLON AUX VERMICELLES	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	CAROTTES RAPEES	<b>SOUPE DE POTIRON AU LAIT DE COCO</b>	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	<b>SAUCISSE LOCALE</b>	SAUTÉ DE DINDE AUX EPICES	<b>NUGGET'S AU SOJA ET BLÉ SAUCE TOMATE</b>	GRATIN DE POLENTA ET PETITS POIS	POISSON FRAIS À LA CRÈME
	<b>LENTILLES BIO CUISINÉES MAISON</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PATES BIO</b>	<b>AU PARMESAN</b>	<b>PUREE POMMES DE TERRE BIO</b>
	<b>FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO</b>	HARICOTS BEURRE	<b>BISCUIT BIO</b>	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	<b>ET PANAIS BIO</b>
	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CREME VANILLE</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>	FROMAGE OU LAITAGE
					FRUIT DE SAISON

**GOUTERS**

**PAIN ET PATE DE FRUITS  
 FRUIT DE SAISON**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,  
marrons et cacahuètes**

*Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Yvette</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>
	<b>POTAGE DE LEGUMES BIO</b>	MACEDOINE AU THON	<b>SALADE DE PATES BIO</b>	SALADE D'ENDIVE AU MAÏS, CROÛTONS ET JAMBON	<b>TABOULE</b>
	TARTIFLETTE MAISON	<b>POULET BIO AU PAPRIKA</b>	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AU JUS	<b>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</b>
	SALADE MIMOSA	<b>BLÉ PILAF BIO</b>	<b>CAROTTES BIO SAUTEES</b>	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b>
	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	<b>EPINARDS BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE	ET SES LEGUMES	<b>YAOURT FERMIER</b>
	BISCUIT	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	<b>FROMAGE OU LAITAGE BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE FRUITS	GATEAU CHOCOLAT ET AU MIEL MAISON	



**Repas végétarien**

**GOUTERS**

**PAIN ET FROMAGE  
JUS DE FRUITS**



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,  
 marrons et cacahuètes**

*Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

### Repas végétarien



### Repas du Nouvel An Chinois

	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>
	COLESLAW	POTAGE AU POTIRON	POTAGE AUX VERMICELLES	BETTERAVE BIO	NEMS DE PORC
	CORDON BLEU KETCHUP	BOULETTE VEGETALE A LA TOMATE	PIZZA MAISON	POULET ROTI BIO AUX HERBES	COEUR DE COLIN AUX CHAMPIGNONS NOIRS
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET	PATES BIO	SALADE VERTE	POEELE DE LEGUMES MAISON	RIZ CANTONNAIS
	BROCOLIS	FROMAGE OU LAITAGE BIO	YAOURT BIO	SEMOULE BIO	FRUIT
	BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	LAITAGE BIO	GATEAU COCO MAISON
	LIEGEOIS BIO AU CHOCOLAT			BISCUIT	



### GOUTERS

### PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,  
 marrons et cacahuètes**

*Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Angèle</i>	<i>Jh. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>
	POTAGE	SALADE VERTE AU MAÏS	<b>SALADE COMPOSEE</b>	POTAGE ALPHABET A LA TOMATE	PIEMONTAISE MAISON
	<b>SAUTE DE PORC LOCAL</b>	LASAGNES AUX EPINARDS	<b>QUICHE JURASSIENNE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER LOCAL MAISON</b>	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	POELEE DU MOMENT			PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	<b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>
	<b>BOULGOUR BIO</b>				ET CHAMPIGNONS
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	<b>FROMAGE</b>		FROMAGE OU LAITAGE
	<b>YAOURT BIO SUCRE ET BISCUIT</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTE DE PECHES</b>	<b>BROWNIE ET CREME ANGLAISE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

**FRUIT DE SAISON  
 PAIN ET CHOCOLAT**

Fêtons les anniversaires !

### GOUTERS



## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Tartelette banane,  
 marrons et cacahuètes**

*Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre*

### Repas végétarien



	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>
	POTAGE VERMICELLES	SALADE DE QUINOA	CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVES BIO	VELOUTE DUBARRY (CHOU FLEUR)
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	OMELETTE AUX HERBES	CHIPOLATAS LOCALE	PATES BOLOGNAISE BIO MAISON	POISSON PANE
	LENTILLES BIO CUISINEES	CHOUX FLEUR BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE LOCALE	RIZ BASQUAISE
	CAROTTES BIO	FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO	SALADE VERTE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE BIO
	MOUSSE AU CHOCOLAT ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	CREPES AU SUCRE MAISON	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE



**GOUTERS**

**PAIN ET CONFITURE  
 FRUIT DE SAISON**

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.

## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



### La Chronique Culinaire

En Février,

### Quiche Jurassienne

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 : Le temps de Février ne reste pas en place*

### Repas végétarien



	lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>
	SALADE COMPOSEE	FRIAND FROMAGE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	SAUCISSONS ET BEURRE	<b>BETTERAVE BIO A L'ECHALOTE</b>
	<b>PATES BIO A LA CARBONARA</b>	QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE	QUICHE MAISON	BROCHETTE DE POISSON SAUCE CREME	PAELLA AU POULET
	ET FROMAGE RAPE	PUREE POMMES DE TERRE BROCOLIS	SALADE VERTE	POEELE DE LEGUMES MAISON	<b>(AU RIZ BIO)</b>
	<b>COMPOTE BIO</b>	YAOURT FERMIER	CREME DESSERT	POMMES VAPEUR	FROMAGE OU LAITAGE
	BISCUIT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT DE SAISON	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
				<b>CRUMBLE POIRE CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

Fêtons les anniversaires !

### GOUTERS

**GAUFRE ET JUS DE FRUITS  
 YAOURT AUX FRUITS**



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.

## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



### La Chronique Culinaire

En Février,

### Quiche Jurassienne

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 : Pas de Février sans fleur d'amandier

	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Alexis</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>
	ŒUF MIMOSA	CREPE AU JAMBON	TOAST DE FROMAGE	<b>SALADE VERTE AU ŒUF ET CROUTONS</b>	POTAGE FERMIER
	<b>AXOA DE VEAU LOCAL AUX POIVRONS</b>	BLANQUETTE DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN	<b>PATES BIO AU FROMAGE</b>	<b>LASAGNES BOLOGNAISE BIO</b>
	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>RIZ BIO</b>	CHOU FLEUR PERSILLE		SALADE
	ET SES LEGUMES	ET SES LEGUMES	<b>SEMOULE BIO</b>		
	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	<b>FROMAGE OU LAITAGE</b>	FROMAGE OU LAITAGE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRÈME ANGLAISE ET BISCUIT	COMPOTE DE FRUITS	<b>TARTELETTE BANANE, MARRONS ET CACAHUETES</b>	FROMAGE BLANC ET COULIS DE MYRTILLE

### Repas végétarien



### GOUTERS

### PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON



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.

## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



### La Chronique Culinaire

En Février,

### Quiche Jurassienne

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 : Rien ne vit qui n'ait germé*

	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Madeste</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>
	CONSOMMÉ ALPHABET	SALADE VERTE	CELERI RAVE AUX RAISINS	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	SAUCISSONS ET BEURRE
	<b>CHIPOLATAS LOCALE AUX HERBES</b>	HAMBURGER MAISON	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME DE CHAMPIGNONS	<b>ROTI DE PORC LOCAL AU JUS</b>	FILET DE POISSON
	<b>LENTILLES BIO ET CAROTTES BIO</b>	POMMES SAUTEES	<b>COQUILLETES BIO AU BEURRE</b>	GRATIN DAUPHINOIS	BLE PILAF
		<b>KIWI LOCAL</b>	<b>FROMAGE BIO OU LAITAGE BIO</b>	SALADE VERTE	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>
	<b>CREME AU CHOCOLAT LOCALE</b>	CORBEILLE DE FRUITS	<b>COMPOTE BIO</b>	<b>PETIT SUISSE BIO</b>	FROMAGE OU LAITAGE
				GATEAU MAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>



### GOUTERS

**BEIGNET  
FRUIT DE SAISON**

**PAIN ET PATE A TARTINER  
JUS DE FRUITS**



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.

## RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS DE BIDACHE



### La Chronique Culinaire

En Février,

### Quiche Jurassienne

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 : Si Mars commence en courroux, il terminera doux*

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Charles</i>	<i>Guénolé</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE	CREPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES	TOAST DE FROMAGE AU MIEL ET SALADE VERTE
	JAMBON BRAISE		SAUTE D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANE	LASAGNES VEGETARIENNES
	<b>NAVETS BIO POELES</b>	CHILI CON CARNE	CAROTTES	POEELE DE LEGUMES MAISON	PUREE DE POMMES DE TERRE
	<b>SEMOULE BIO AU JUS</b>	RIZ BLANC	FLAGEOLETS	<b>PATES BIO LOCALE</b>	ET SES LEGUMES
	<b>YAOURT BIO</b>	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	BISCUIT	COMPOTE	CREME DESSERT	PATISSERIE MAISON	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### GOUTERS

### **PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON**