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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Le dicton de la semaine : Un pré ne vaut rien, quand il ne verdit pas en juin.

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Fêtons les	Anthelme	Fernand	Irénée	Pierre-Paul	Martial
	MELON VERT	SALADE DE PATES AU SURIMI	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE MAYONNAISE	ROSETTE
	BAVETTE	OMELETTE AU FROMAGE	ROTI DE BŒUF	TOMATES FARCIES MAISON	POISSON DU JOUR ET CITRON
	POMMES SAUTEES	**SALADE VERTE BIO**	PUREE MAISON	RIZ	**POELEE DE LEGUMES BIO**
	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	GOUDA	FROMAGE BLANC	FONDU CARRE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA CARAMEL BEURRE SALE	FRUIT DE SAISON	**FRUIT DE SAISON BIO**	PAIN PERDU MAISON

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Le dicton de la semaine : Tonnerre du soir annonce l'orage

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Fêtons les	*Thomas*	*Florent*	*Antoine*	*Mariette*	*Raoul*
	SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE AU THON	RADIS A LA CROQUE	ŒUF MAYONNAISE	CELERI REMOULADE
	SAUTE DE POULET AU CURRY	NUGGETS DE POULET MAISON	PATES	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	POISSON DU JOUR ET CITRON
	HARICOTS VERTS BIO	PETITS POIS	BOLOGNAISE	**COURGETTES BIO SAUTEES**	**RATATOUILLE BIO**
	TOMME BLANCHE	BRIE	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	COMPOTE DE FRUITS	ENTREMET CHOCOLAT	**FRUIT BIO**	**FRUIT DE SAISON BIO**	CREME CATALANE

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Mai 2017

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de prduits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Portage : Potage tous les jours

Le dicton de la semaine : Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Fêtons les	Fête du travail	Boris	Phil.,Jacq.	Sylvain	Judith
		SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CONCOMBRE AU BASILIC	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE DE HARICOTS VERTS
		POULET ROTI	FRICASSEE DE VOLAILLE (FRAIS VF)	SAUTE D'AGNEAU PRINTANIER (FRAIS)	POISSON DU JOUR (FRAIS)
		PETITS POIS AU JUS	POELEE DE LEGUMES	**RIZ BIO**	BLE
		MIMOLETTE	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	VACHE QUI RIT
		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	**FRUIT DE SAISON BIO**	CLAFOUTIS MAISON

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Mai 2017

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de prduits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Portage : Potage tous les jours

Le dicton de la semaine : Petite pluie de mai rend tout le monde gai

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Fêtons les	Victoire 1945	Pacôme	Solange	Estelle	Achille
		SALADE DE TOMATES	SALADE STRASBOURGEOISE MAISON	GASPACHO	SALADE DE RIZ
		ROTI DE PORC	POULET	SAUTE DE BŒUF A LA MADRILENE	POISSON DU JOUR (FRAIS) ET CITRON
		PUREE DE CAROTTES	**BASQUAISE BIO**	CAROTTES BRAISEES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
		FROMAGE BLANC	EDAM	CHANTENEIGE	GOUDA
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE	**FRUIT SE SAISON BIO**	YAOURT AROMATISE

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Mai 2017

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de prduits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Portage : Potage tous les jours

Le dicton de la semaine : Chaleur de mai verdit la haie.

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

	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Fêtons les	Denise	Honoré	Pascal	Eric	Yves
	SALADE COMPOSEE AU RADIS	TABOULE MAISON	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE MAYONNAISE	RILETTES
	CHIPOLATAS	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE POULET MARINE	SAUCISSE DE TOULOUSE	POISSON DU JOUR
	GRATIN DE PATES BIO	**SALADE VERTE BIO**	COURGETTES SAUTEES	PUREE DE CAROTTES MAISON	RIZ
	TOMME BLANCHE	MONTCADI	MIMOLETTE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	TARTE AU CITRON	**FRUIT DE SAISON BIO**	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Mai 2017

Portage - Ville de Saint Selve

La Chronique Culinaire

En Mai,
Craquant à la rhubarbe

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée à base de prduits frais avec 20% de produits issus de la filière raisonnée

Portage : Potage tous les jours

Le dicton de la semaine : Telles brumes en mai sont, telles pluies en août seront

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Fêtons les	Emile	Didier	Donatien	Ascension	Bérenger
	RILETTES	MELON	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE (LOCAL)		
	POISSON DU JOUR	NUGGETS DE POULET	LASAGNE DE BOEUF MAISON (VBF)		
	RIZ	PETITS POIS	SALADE VERTE		
	FROMAGE	EMMENTAL	PETIT SUISSE		
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Le dicton de la semaine : 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 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Fêtons les	Aymar	Ferdinand	Visitation	Justin	Blandine
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES BIO	CHEVRE CHAUD	CONCOMBRE BIO A LA CREME (LOCAL)	MENUS SURPRISE
	PAVE DE POISSON MEUNIERE	NORMANDIN DE VEAU	SAUTE DE BŒUF	SAUTE DE PORC AU SOJA (FRAIS VF)	
	HARICOTS VERTS	LENTILLES BIO CUISINEES MAISON	RATATOUILLE MAISON (FRAIS)	HARICOTS VERTS	
	FROMAGE	CARRE GROSJEAN	EMMENTAL	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	
	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL MAISON	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	POIRE AU CHOCOLAT	

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

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

	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Fêtons les	L. Pentecôte	Norbert	Gilbert	Médard	Diane
		SALADE DE BETTERAVES	SALADE GRECQUE	RADIS ROSES A LA CROQUE	**TOMATES BIO A LA CROQUE**
		ESCALOPE DE VOLAILLE	BŒUF A LA PROVENCALE	SAUCISSE ORLOFF	BAVETTE
		SEMOULE	**RIZ BIO**	POELEE DE HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE SAUTEES
		FROMAGE	PETIT SUISSE	SIX DE SAVOIE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	GLACE

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Le dicton de la semaine : Pluie de juin ruine le moulin

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Fêtons les	*Guy*	*Antoine de P.*	*Elisée*	*Germaine*	*J. F. Régis*
	ROSETTE	PASTEQUE	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE	SALADE D'AVOCAT	MELON
	POISSON DU JOUR (FRAIS)	SAUTE DE VOLAILLE AUX EPICES	HACHIS PARMENTIER MAISON	BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATE	POISSON DU JOUR
	PUREE DE BROCOLIS	RATATOUILLE	SALADE VERTE	SEMOULE	PATES AU PESTO MAISON
	MONTCADI	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	COMPOTE	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

Nous privilégions une cuisine cuisinée
à base de prduits frais
avec 20% de produits issus
de la filière raisonnée

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

Portage - Ville de Saint Selve

Juin 2017

La Chronique Culinaire

En Juin,

Madeleine tomate, mozzarella et basilic

Le dicton de la semaine : Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante

C'est la fête des Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Fêtons les	*Romuald*	*Silvère*	ETE	*Alban*	*Audrey*
	MELON	SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE, TOMATE, OLIVES,)	CAKE DE TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC	SALADE BIO COMPOSEE	MELON VERT
	POISSON DU JOUR	CHIPOLATAS	WOK DE BŒUF (VBF)	TORTELLINI	POISSON FRAIS ET CITRON
	PATES AU PESTO MAISON	HARICOTS VERTS	LEGUMES SAUTEES	GRATINES	PIPERADE MAISON BIO
	PETIT SUISSE	EMMENTAL BIO	FROMAGE BIO	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	MIMOLETTE
	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON	GLACE	COMPOTE DE FRUITS	CREME BRULEE	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission du mardi 28 mars 2017 .
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.