

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 CENTRE DE LOISIRS CASTELNAU DU MEDOC

api



Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



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

	mercredi 06 mars	mercredi 13 mars	mercredi 20 mars	mercredi 27 mars	mercredi 03 avril	mercredi 10 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Calette</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Herbert</i>	<i>Rupert</i>	<i>Richard</i>	<i>Fulbert</i>
	ŒUF DUR	FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE BASQUE	ŒUF MAYONNAISE	BETTERAVE AU CHEVRE	CAROTTES RAPEES
	TAJINE D'AGNEAU	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	ROTI DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	LASAGNES BOLOGNAISE	SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE	TAGLIATELLES CARBONARA
	LEGUMES COUCOUS	HARICOTS BEURRE	CAROTTES ET NAVETS SAUTES (FRAIS)	SALADE VERTE	POEELE DE LEGUMES MAISON	SALADE VERTE
	SEMOULE	PETITS POIS AU JUS	POMMES SAUTEES		RIZ PARFUME	
	ENTREMET AU CARMEL	COMPOTE DE FRUITS	ENTREMET CHOCOLAT	POMME AU FOUR	ABRICOTS AU CARMEL	FRUIT DE SAISON
Goûters :	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE	COMOPTE DE FRUITS CONFITURE	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE CONFITURE	FRUIT DE SAISON PATE A TARTINER	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE