

Mai - Juin 2024

Un verre de lait, s'il vous plaît !

Il est recommandé de consommer **3 produits laitiers par jour** pendant l'enfance et l'adolescence, pour leur apport en calcium, essentiel à la croissance et la bonne minéralisation des os et des dents.

Pour varier les plaisirs, nous alternons régulièrement dans nos menus yaourt, fromage blanc, fromages ou encore lait à boire. Qu'il soit écrémé, demi-écrémé ou entier, le lait apporte autant de calcium, seule la quantité de matières grasses change.



Être cuisinier responsable, c'est d'abord privilégier la saison !

Api Champagne Ardenne a à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Nous avons prévus de servir à nos petits convives, des **tomates**, le 24 mai, le 14 et 27 juin, ainsi que le 4 juillet.



La Tomate

Animer le temps du repas, pour un moment convivial !

Nous débuterons ce voyage culinaire par le **Sud-Ouest**, le 30 mai, avec une salade verte au fromage, un sauté de porc sauce chorizo accompagné de riz et piperade façon basque, et pour finir avec le fameux gâteau basque.

Nous continuerons avec une **burger party** le 6 juin.

Et pour clôturer l'année scolaire, Api vous propose une **hot dog party** le vendredi 5 juillet.



Burger Party
le 6 juin 2024

Agir pour la planète, en consommant local !

Api Champagne Ardenne est partenaire de la **SCEA Benjamin Marchal à Mairy-sur-Marne** et vous propose chaque année de savoureuses recettes à base d'**asperges fraîches et locales**.

Le 7 juin nos équipes vous proposeront un cake aux asperges. Afin de réaliser ces quiches nous avons commandé 85 kg d'asperges à notre producteur local.



Des produits locaux

Et maintenant,
bon appétit !