

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.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

Recette et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



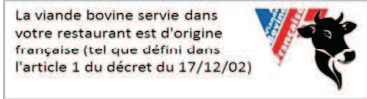
Chaque semaine,
6 produits **BIO** et 7 produits locaux
Chaque mois,
1 repas complet **BIO** et 1 repas complet produits locaux

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



En Mars

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



Volaille provenance Sud Ouest.



En mars, Frutti et Veggi fêtent l'Hiver !

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

	Animation crêpes !		Repas Bio	Repas mer
	lundi 05 mars	mardi 06 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES (FRAIS LOCAL) AU FROMAGE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE (LOCAL)	SOUPE DE POISSON
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE (ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE PORC GRILLEE (FRAIS LOCAL)	POULET BIO ROTI AU THYM (FRAIS LOCAL)	PAELLA MAISON
	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON (FRAIS LOCAL)	SEMOULE	NAVETS ET POMMES DE TERRE BIO BRAISES (FRAIS LOCAL)	CANTADOU
	KIRI	ASSORTIMENT DE FROMAGES	YAOURT BIO NATURE SUCRE	ILE FLOTTANTE
	FROMAGE BLANC	 CREPES	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	
			* ESCALOPE DE VOLAILLE	* SANS PORC

