

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.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



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

### La Chronique Culinaire

Retrouve les personnages de la  
TEAM E et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"



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 Mai :

**Surprise de fraises et poivre sechuan**



**Volaille provenance  
Sud Ouest.**



La viande bovine servie dans  
votre restaurant est d'origine  
française (tel que défini dans  
l'article 1 du décret du 17/12/02)



*Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid*

	lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Gisèle</i>	<i>Victoire 1948</i>	<i>Pacôme</i>	<i>Ascension</i>	<i>Estelle</i>
	<b>SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL)</b>	<b>FERIE</b>	<b>CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE</b>	<b>FERIE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE BIO</b>
	CHILI CON CARNE (BŒUF ORIGINE FRANCE)		SAUCISSE DE TOULOUSE		FILET DE POISSON PANE AU CITRON
	RIZ		<b>SEMOULE BIO SAUCE TOMATE</b>		BROCOLIS VAPEUR
	PETIT SUISSE		FROMAGE		EDAM
	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>		<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>		YAOURT AROMATISE

\* ESCALOPE DE VOLAILLE