

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>



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).



La Chronique Culinaire

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)



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



Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>	<i>Zita</i>
	SALADE DE TOMATES (LOCAL)	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE (LOCAL) AU FROMAGE	CAROTTES BIO RAPEES (LOCAL)	PIZZA
	HACHIS PARMENTIER BIO	SAUTE DE DINDE AU CURRY	CHIPOLATAS (FRAIS LOCAL)	POULET GRILLE (FRAIS LOCAL)	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE BIO (LOCAL)	COURGETTES SAUTEES (LOCAL)	POEELE DE BROCOLIS	FRITES	CAROTTES BIO (LOCAL) A LA CREME
	EDAM	VACHE QUI RIT	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	RIZ AU LAIT MAISON	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

* ESCALOPE DE VOLAILLE

* PIZZA SANS PORC