

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
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 : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Repas Bio

	lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Fêtons les	Robert	Fête du Travail	Boris	Jacques	Sylvain
	CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE OMELETTE BIO (LOCAL) AUX POMMES DE TERRE BIO SALADE VERTE BIO EDAM BIO FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FERIE 	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS COMPOSEE BOULETTES D'AGNEAU A LA CORIANDRE SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL) ROTI DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'AIL LENTILLES (SANS LARDONS) EMMENTAL FRUIT DE SAISON (LOCAL)	MACEDOINE DE LEGUMES POISSON DU JOUR COURGETTES SAUTEES (LOCAL) PETIT SUISSE GATEAU AUX POMMES BIO (MAISON)

* ESCALOPE DE VOLAILLE