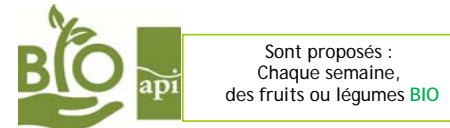


Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE MARTILLAC

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



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

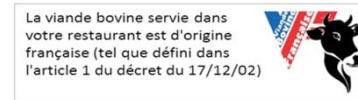
Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Juillet Aout

Moelleux aux framboises et poivre blanc



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



Le dicton de la semaine : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin

	 Atelier cuisine Chine	Pique nique pour les 3-6 ans 	Pique nique pour les 6-11 ans 	 Atelier cuisine USA	
Fêtons les	lundi 09 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>	<i>Henri</i>
	MELON (LOCAL)	SALADE DE SOJA	PASTEQUE	SALADE PIEMONTAISE - SANS PORC : SALADE DE POMMES DE TERRE	 SALADE DE TOMATES BIO
	POULET BIO ROTI	PORC AU CARMEL	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	ROTI DE VEAU	HAMBURGER
	RATATOUILLE MAISON	NOUILLES CHINOISES	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS	FRITES
	FROMAGE	PETIT SUISSE 	CARRE GROSJEAN	GOUDA	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	LITCHIS	CREME MAISON	CREME MAISON	CHEESE CAKE

* ESCALOPE DE VOLAILLE