

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).

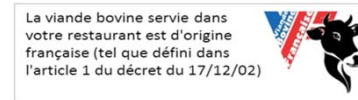
Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



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-restauration.com rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : *Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse*

	Pique nique pour les 8-11 ans 	Pique nique pour tous 		Atelier cuisine Camping 	
Fêtons les	lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>	<i>Aurèle</i>
	CONCOMBRE BIO ET MAIS A LA CIBOULETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON (LOCAL)	SALADE DE MAIS	PASTEQUE
	SPAGHETTI	JAMBON GRILLE (ORIGINE FRANCE) - SANS PORC : ESCALOPE DE VOLAILLE	SANDWICH	POISSON DU JOUR	HOT DOG
	A LA BOLOGNAISE BIO	COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)	CHIPS	MACEDOINE DE LEGUMES	FRITES
	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	FROMAGE	FROMAGE	VACHE QUI RIT
	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	BROCHETTE DE FRUITS

* SANDWICH SANS PORC

* HOT DOG A LA VOLAILLE