

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).

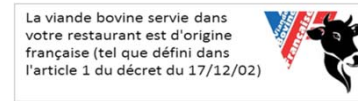
Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



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 : Août couve, Septembre fait naître



Pique nique pour tous

Repas producteurs locaux



	lundi 27 août	mardi 28 août	mercredi 29 août	jeudi 30 août	vendredi 31 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Monique</i>	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>
	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE	TOMATE	MELON (LOCAL)	CENTRE DE LOISIRS FERME
	RAVIOLIS	POULET BIO GRILLE (ORIGINE FRANCE)	SANDWICH	ROTI DE PORC (FRAIS LOCAL) AU THYM	
	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS	CHIPS	POMMES PERSILLEES	
	MONTCADI	TOMME BLANCHE	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	
	COCKTAIL DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	

* SANDWICH SANS PORC

* ESCALOPE DE VOLAILLE