

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.



Chaque semaine,
6 produits **BIO** et 7 produits locaux
Chaque mois,
1 repas complet **BIO** et 1 repas complet produits locaux



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

La Chronique Culinaire



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

En Juin :

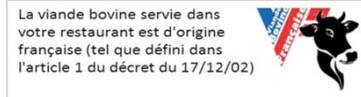
**Muffin Basque
ou coulis de poivrons**



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



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



Volaille provenance
Sud Ouest.



Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !

Semaine Européenne du développement durable ! (<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

	lundi 28 mai	PRODUIT LOCAL API	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Fêtons les	Germain		Ursule	Ferdinand	Lise	Justin
	MELON		SALADE DE TOMATES (LOCAL)	CONCOMBRE (LOCAL) A LA CIBOULETTE	COURGETTES BIO RAPEES EN SALADE (LOCAL)	SALADE DE COEURS DE PALMIERS COMPOSEE
	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS		ROTI DE BŒUF (FRAIS LOCAL ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE PORC AU JUS (FRAIS LOCAL)	POULET BIO ROTI (FRAIS LOCAL)	MOULES
	PETITS POIS		POMMES DE TERRE (LOCAL)	BOULGOUR PILAF	BROCOLIS BIO	FRITES
	VACHE QUI RIT		FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	GOUDA BIO	FROMAGE BLANC
	FLAN NAPPE AU CARMEL		FRUIT DE SAISON (LOCAL)	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX FRUITS BIO MAISON	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)
			Repas producteurs locaux	* NORMANDIN DE VEAU	Repas Bio	

Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.