

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 :

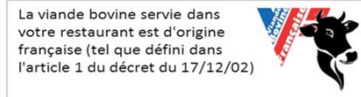
**Muffin Basque
au coulis de poivrons**



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.**



Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois

	Repas Bio		Repas Mexique		
	lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Thomas</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Antoine</i>	<i>Maria</i>
	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO (local) VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE A L'AVOCAT (avocat, tomate)	SALADE DE TOMATES BIO (local)
	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER MAISON BIO (bœuf origine France)	GRANDE SALADE :	POULET A LA MEXICAINE	MOULES
	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE BIO (local)	jambon, courgettes râpées (local), salade verte, pâtes	BLE AUX HARICOTS ROUGES ET MAIS	FRITES
	VACHE QUI RIT	 EDAM BIO	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	BRIE
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO (local)	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	GLACE	FRUIT DE SAISON (local)



* JAMBON DE DINDE