

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 :

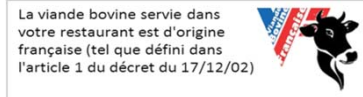
**Muffin Basque  
au coulis de poivrons**



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



Retrouve les personnages de la  
**TEAM E** et leurs aventures sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)  
rubrique "nutrition"



**Volaille provenance  
Sud Ouest.**



*Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin*

	lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Barnabé</i>	<i>Guy</i>	<i>Antoine</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>
	<b>TOMATES BIO (LOCAL) AU BASILIC</b>	<b>CONCOMBRE BIO (LOCAL) A LA MENTHE</b>	PASTEQUE	<b>COURGETTES CRUES BIO (LOCAL) RAPEES AU CUMIN</b>	MACEDOINE VINAIGRETTE
	<b>HACHIS PARMENTIER BIO MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)</b>	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	CURRY D'AGNEAU (FRAIS)	ROTI DE PORC FROID (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PAELLA DE LA MER
	SALADE VERTE (LOCAL)	HARICOTS VERTS	SEMOULE	GRANDE SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATE ET MAIS	
	SAINT PAULIN	CHANTENEIGE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	FROMAGE BLANC	BRIE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	<b>YAOURT BIO PECHALOU (LOCAL)</b>	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>

\* DES DE VOLAILLE

\* PAELLA SANS PORC