

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 SCOLAIRE DE MARTILLAC



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

La Chronique Culinaire

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



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

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



En Mai :

Surprise de fraises et poivre sechuan

Volaille provenance Sud Ouest.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)

Repas producteurs locaux

	lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Matthias</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Éric</i>
	RADIS ROSES A LA CROQUE (LOCAL)	CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL)	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) A LA FETA	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	JAMBON BRAISE (ORIGINE FRANCE)	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ECHINE DE PORC AU THYM (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POULET ROTI BIO (LOCAL)	FILET DE POISSON FRAIS
	POEELE DE LÉGUMES	FRITES	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO (MAISON)	COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS LOCAL)
	MONTCADI	CARRE GROSJEAN	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE D'AQUITAINE	PETIT SUISSE
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON (LOCAL) FRAISES	TARTE AU CHOCOLAT



* SALADE DE POMMES DE TERRE

* NORMANDIN DE VEAU

* CRUDITE