

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](http://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 : Qui a le temps et attend le temps perd son temps*

Lundi de Pentecôte		Repas Italie			vendredi 25 mai	
lundi 21 mai		mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai	
Fêtons les <i>Constantin</i>		<i>Emile</i>			<i>Sophie</i>	
<b>FERIE</b> 		<b>SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL) MOZZARELLA</b>  <b>PIZZA 4 SAISONS MAISON (AUX LÉGUMES)</b>  <b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS</b>			<b>CAKE BASQUE</b>  <b>OMELETTE BIO (LOCAL) AUX POMMES DE TERRE BIO (LOCAL)</b>  SALADE VERTE  ASSORTIMENT DE FROMAGES  CREME A LA VANILLE	
		SALADE MIMOSA  ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (FRAIS LOCAL)  RATATOUILLE MAISON (LOCAL)  EMMENTAL  <b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>			SALADE VERTE (LOCAL) AU BLEU  FILET DE POISSON A LA BORDELAISE  <b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>  PETIT SUISSE  <b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	
		* PIZZA SANS PORC			* CAKE SANS PORC	