

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 :

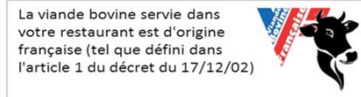
**Muffin Basque
au coulis de poivrons**



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 : *Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante*

Repas Oriental

	lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Prosper</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre, Paul</i>
	RILLETES ET CORNICHONS	MELON (LOCAL)	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE MAROCAINE (SALADE VERTE, POIS CHICHES, AGRUMES, MENTHE)	SALADE DE QUINOA, TOMATE ET OLIVES
	GRANDE SALADE :	ESCALOPE DE DINDE AU JUS (FRAIS LOCAL)	TOMATES FARCIES (AU PORC)	COUSCOUS (SAUTÉ D'AGNEAU ET MERGUEZ)	POISSON DU JOUR
	ŒUFS BIO, BLE, CRUDITES BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO (LOCAL) ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	EPINARDS BECHAMEL
	GOUDA	PETIT SUISSE NATURE	CAMEMBERT	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	EMMENTAL
	YAOURT NATURE SUCRE BIO	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	SALADE DE FRUITS FRAIS AU MIEL	ECLAIR AU CHOCOLAT

* PATE DE VOLAILLE

* NORMANDIN DE VEAU
RIZ A LA TOMATE



Menus validés en commission le 28 mars.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.