



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Recette disponible sur www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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



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



Nos 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.

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.




Sont proposés :
Chaque semaine, des fruits ou légumes **BIO**
Chaque mois, 1 repas complet **BIO**

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

Le dicton de la semaine : *Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

Repas Bio

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Barbara</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Concepcion</i>
	SALADE DE PATES BIO À LA CIBOULETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, POMMES FRUIT ET FROMAGE	BOUILLON POULE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	RILLETES CORNICHON
	QUICHE AUX LARDONS (MAISON)	ROTI DE BŒUF (FRAIS VBF)	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE (FRAIS ORIGINE FRANCE, LOCAL)	POULET BIO ROTI AUX EPICES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR (LOCAL)
	SALADE VERTE BIO	FRITES	PUREE DE PATATES DOUCES ET PDT	BOULGOUR PILAF AUX LEGUMES	TRIO DE NAVETS, POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO (FRAIS, LOCAL)
	MIMOLETTE	CHANTENEIGE	EDAM	FROMAGE 	FROMAGE BIO
	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT BIO

* quiche sans porc

* escalope de volaille

* pâté de volaille ou crudité