

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>



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



La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry

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)



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



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

Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

	lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>	<i>Marguerite</i>
	DUO DE BETTERAVE CRUE RAPEE ET MAIS	CAROTTES BIO RAPEES (LOCAL)	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAIS ET EMMENTAL	POTAGE TOMATE VERMICELLES
	PILONS DE POULETS GRILLES	SAUTE PORC VANILLE ET GINGEMBRE	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	CHIPOLATAS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FILET DE POISSON
	FRITES BIO	NOUILLES SAUTEES ET JULIENNE DE LEGUMES	CAROTTES BIO SAUTEES	BROCOLIS PERSILLES	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE	BRIE	CARRE GROSJEAN	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	MOUSSE NOIX DE COCO	YAOURT AROMATISE	GALETTE DES ROIS (DU BOULANGER DE MARTILLAC)	FRUIT DE SAISON (LOCAL)

* SAUCISSE DE VOLAILLE