

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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Septembre
Mini chou aux myrtilles

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



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



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




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 : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

Repas Bio

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>
	CELERI RAVE FRAIS (BIO LOCAL) MAYONNAISE	SALADE PIEMONTAISE (VINAIGRETTE)	TERRINE DE LEGUMES	TOMATE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE	CONCOMBRE (BIO LOCAL) VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE PORC (FRAIS LOCAL) A LA CREME	POULET ROTI (LOCAL)	SAUTE DE BŒUF AU SOJA (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SPAGHETTIS BIO	POISSON PANE ET CITRON
	BLE PILAF	CAROTTES AU BASILIC (FRAIS BIO LOCAL)	HARICOTS BEURRE PERSILLES	SAUCE CARBONARA BIO	PIPERADE MAISON (FRAIS LOCAL)
	CHANTENEIGE	YAOURT	GOUDA 	EDAM BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	SMOOTHIE DE POIRES	ENTREMETS AU CHOCOLAT (MAISON)	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	RIZ AU LAIT AU CAMEL (MAISON)
	* ESCALOPE DE VOLAILLE	* SALADE DE POMMES DE TERRE		* DES DE VOLAILLE	