

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



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



La Chronique Culinaire

En Février



Recette et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>

Beignets anciens, jus clémentine au curry

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

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



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

Le diction de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

MENUS CENTRE LOISIRS					
	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>
	BETTERAVES CRUES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE BIO	CAROTTES RAPEES (LOCAL)	ŒUF MIMOSA	CREME DE POIREAUX
	JAMBON BRAISE	BLANQUETTE DE DINDE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	TAJINE D'AGNEAU (FRAIS ET LOCAL)	SAUTE DE PORC AU SOJA (FRAIS, ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	FILET DE COLIN AU CITRON
	FRITES	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE AUX RAISINS SECS	RIZ AUX LEGUMES SAUTES	PUREE DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE BLANC	GOUDA BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS AU MIEL ET BISCUIT	CREPES	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX RAISINS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
	* NORMANDIN DE VEAU	Carnaval		* ESCALOPE DE VOLAILLE	

Menus validés en commission le 13 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.