

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

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



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)



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 : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO	SALADE DE TOMATE AU MAIS	RADIS NOIR RAPE AUX RAISINS	BETTERAVE VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES
	PATES BIO A LA BOLOGNAISE	CHOUCROUTE	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POULET ROTI	FILET DE POISSON
	PETIT SUISSE	GARNIE	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS PLATS	BOULGOUR PILAF
	COCKTAIL DE FRUITS	BRIE	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.