

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.



Chaque semaine,  
6 produits **BIO** et 7 produits locaux  
Chaque mois,  
1 repas complet **BIO** et 1 repas complet produits locaux

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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

### La Chronique Culinaire

En Avril

### Poulet au lait de coco et paprika



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



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



Volaille provenance Sud Ouest.



*Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

MENUS CENTRE LOISIRS					
	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Odette</i>
	<b>CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE</b>	PIZZA	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	<b>SALADE DE CHOU BLANC BIO (LOCAL) ET POMMES FRUIT</b>	SALADE D'ASPERGES
	HAMBURGER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AU SOJA (FRAIS LOCAL)	ROTI DE BOEUF (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	POULET ROTI (FRAIS LOCAL)	BRANDADE DE POISSON MAISON
	FRITES ET KETCHUP	HARICOTS VERTS PERSILLES	<b>PATES BIO</b>	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE (LOCAL)
	FONDU CARRE	ASSORTIMENTS DE FROMAGES	EMMENTAL	PETIT MOULE	PETIT SUISSE
	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	FLAN NAPPE CAMEL	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	FONDANT AU CHOCOLAT

\* ESCALOPE DE VOLAILLE

Menus validés en commission le 31 janvier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.