

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.



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

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

Octobre 2017



### La Chronique Culinaire

En Octobre



### Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur  
[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

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)



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



Retrouve les personnages de la **TEAM E** et leurs aventures sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com) rubrique "nutrition"

*Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute*

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
	SALADE DE RADIS NOIRS RAPES (LOCAL)	SALADE DE TOMATE	<b>POTAGE DE LEGUMES (FRAIS BIO LOCAL)</b>	ASSIETTE DE CRUDITES (LOCAL)	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL) ET MAIS</b>
	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE (ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE AUX RAISINS	TAJINE D'AGNEAU (FRAIS LOCAL)	ROTI DE PORC - FRAIS LOCAL	POISSON DU JOUR (ET SA SAUCE)
	FRITES	HARICOTS PLATS	SEMOULE AU JUS	GRATIN DE BLETTES BECHAMEL	<b>BLE BIO PILAF</b>
	EMMENTAL	<b>PETIT SUISSE BIO</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	YAOURT	GRUYERE
	PECHE AU SIROP	<b>ILE FLOTTANTE AU CARMEL D'EPICES</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>TARTE MAISON AUX FRUITS BIO (FRAIS LOCAL)</b>	FRUIT DE SAISON (LOCAL)

\* NORMANDIN DE VEAU