

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 : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

C'est l'Automne !

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>
	SALADE DE PATES BIO	PASTEQUE	RADIS ROSES (LOCAL) AU BEURRE	TOMATE EN SALADE	RILLETES DE PORC ET CORNICHON
	ŒUFS BROUILLES A LA PROVENCALE	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	ECHINE DE PORC AUX OIGNONS - FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL	CURRY DE VOLAILLE (FRAIS LOCAL)	PAELLA MAISON (POULET ET FRUITS DE MER)
	JULIENNE DE LEGUMES	FRITES	HARICOTS BLANCS	EPINARDS	(RIZ BIO)
	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	CARRE FRAIS
	YAOURT AROMATISE	BANANE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	CAKE AU CITRON (MAISON)	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

* ESCALOPE DE VOLAILLE

* PATE DE VOLAILLE

Menus validés en commission le mercredi 28 juin.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.