

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"



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 : *Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre*

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>
	CHAMPIGNONS FRAIS FROMAGE BLANC CIBOULETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA	CELERI RAVE FRAIS (BIO LOCAL) MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO (LOCAL) A LA CIBOULETTE
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	TAGLIATELLES	SAUTE DE VEAU À L'ORANGE (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR
	HARICOTS BEURRE	BOLOGNAISE MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	POMMES VAPEUR (FRAIS)	PUREE DE POIS CASSES (MAISON)	GRATIN DE COURGETTES BIO (FRAIS LOCAL)
	SIX DE SAVOIE	EMMENTAL	COULOMMIERS	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	LIEGEOIS

* ESCALOPE DE VOLAILLE