



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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"



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.



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).

Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO	SALADE DE RIZ	SALADE PIEMONTAISE (MAISON)	POTAGE DE POTIRON	SALADE DE CHOU CHINOIS
	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLÉE (FRAIS ORIGINE FRANCE, LOCAL)	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS VBF) AUX OIGNONS	TARTIFLETTE MAISON	POISSON PANE AU CITRON
	PATES BIO	GRATIN D'ENDIVES ET PDT	CAROTTES PERSILLEES BIO (FRAIS)	SALADE VERTE BIO	RIZ ET FONDUE DE POIREAUX
	GOUDA	KIRI	BRIE	FROMAGE DES PYRENEES	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	POIRE AU CHOCOLAT

* escalope de volaille

* salade de pommes de terre

* saucisses de volaille

Menus validés en commission le mercredi 4 octobre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.