

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.



## RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE MARTILLAC



### La Chronique Culinaire

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

En Juillet et Août  
**Ratatouille sur le pouce**

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



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**



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de

*Le dicton de la semaine : Si becquebois dit sa chanson, ramasse ta moisson.*

### repas producteurs locaux

	lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
Fêtons les	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>
	<b>CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL)</b>	<b>CONCOMBRE BIO (LOCAL) VINAIGRETTE</b>	TOMATE VINAIGRETTE	<b>MELON (LOCAL)</b>	<b>CENTRE DE LOISIRS FERME</b>
	HAMBURGER (BŒUF ORIGINE FRANCE)	PILONS DE POULETS GRILLES (ORIGINE FRANCE)	BOULETTES D'AGNEAU A LA CORIANDRE	<b>ROTI DE PORC (FRAIS LOCAL) AU THYM</b>	
	FRITES	HARICOTS PLATS	SEMOULE	<b>RATATOUILLE FRAICHE BIO (LOCAL)</b>	
	MONTCADI	TOMME BLANCHE	FROMAGE	<b>FROMAGE D'AQUITAINE</b>	
	COCKTAIL DE FRUITS	GLACE	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>TARTE AU CHOCOLAT MAISON</b>	

\* escalope de volaille



**picnique pour les  
3/11 ans**