

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

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 rubrique "nutrition"

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

MENUS CENTRE LOISIRS



Repas Halloween

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	RECETTE RÉALISÉE EN ATELIER : YEUX DE TRITONS (ŒUF DUR ET OLIVES)	FERIE	CHOU BLANC BIO (LOCAL) À LA PAYSANNE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	OMELETTE (ŒUFS BIO) AUX POMMES DE TERRE ET LARDONS	CHIPOLATAS (FRAIS LOCAL)		PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU JOUR (ET SA SAUCE)
	SALADE VERTE	PUREE DE POTIRON (FRAIS)		PETITS POIS AU JUS	RIZ PILAF
	TOMME BLANCHE	RECETTE RÉALISÉE EN ATELIER : GATEAU AU CHOCOLAT		PETIT SUISSE	PETIT MOULE
	MOUSSE CREME BRULEE	TETE DE CLEMENTINE		FRUIT DE SAISON (LOCAL)	FROMAGE BLANC ET FRUIT
	* OMELETTE SANS LARDONS	* NORMANDIN DE VEAU			* PATE DE VOLAILLE

GOUTERS

ROULE AUX FRUITS / JUS DE FRUITS

YAOURT / SIROP

ROULE AU CHOCOLAT / JUS DE FRUITS

PAIN AU CHOCOLAT / SIROP DE FRAISES

Menus validés en commission le mercredi 28 juin.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.