

Les 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.



Recette et infos disponibles sur
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC



Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Chronique Culinaire

En Janvier

En Février

Sauté de porc à la vanille et au gingembre

Beignets anciens, jus clémentine au curry

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)



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Sont proposés :
Chaque semaine,
des fruits ou légumes BIO
Chaque mois,
1 repas complet BIO

Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

repas Producteurs locaux

Fêtons la chandeleur !

	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Inès</i>
	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE (CHOU BLANC, POMME FRUIT, CROÛTONS)	RADIS NOIR RAPE (LOCAL)	CAROTTES RAPEES (LOCAL)	POTAGE AUX VERMICELLES
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE (ORIGINE FRANCE)	BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	ROTI DE PORC AU CURRY (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	PILONS DE POULETS GRILLES (LOCAL)	BRANDADE DE POISSON
	HARICOTS VERTS	CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)	POMMES VAPEUR BIO	RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE
	FROMAGE	FROMAGE D'AQUITAINE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	CARRE GROSJEAN
	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	CREPES AU CHOCOLAT

* ESCALOPE DE VOLAILLE