

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.



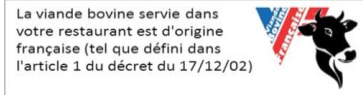
La Chronique Culinaire

## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

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

En Mars

**Cake aux légumes à la cannelle  
et crème fouettée à la ciboulette**



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**

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



**En mars, Frutti et Veggi  
fêtent l'Hiver !**

*Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé*

	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles</i>
	<b>CAROTTES BIO RAPEES (FRAIS LOCAL)</b>	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS, MAIS ET TOMATE	SALADE DE BROCOLIS	SALADE FERRIERE (SALADE, POULET, OLIVES)	ŒUF DUR AU CURRY
	BOULETTES DE BŒUF (ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	POULET ROTI (FRAIS LOCAL)	BLANQUETTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE ET LOCAL)	PALETTE A LA DIABLE (MOUTARDE)	FILET DE POISSON FRAIS
	POEELE DE LEGUMES MAISON (FRAIS LOCAL)	FRITES	<b>CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)</b>	<b>BLE BIO PILAF</b>	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BECHAMEL (FRAIS LOCAL)
	BRIE	PETIT SUISSE	PETIT MOULE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	CREME CARAMEL (MAISON)	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON

\* ESCALOPE DE VOLAILLE