

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.



Chaque semaine,
6 produits **BIO** et 7 produits locaux
Chaque mois,
1 repas complet **BIO** et 1 repas complet produits locaux

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE MARTILLAC

La Chronique Culinaire

En Avril

Poulet au lait de coco et paprika



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





Volaille provenance
Sud Ouest.

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Vivons la Saison des Chefs !

repas Producteurs locaux

	lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Célestin</i>
	FERIE 	RADIS ROSES A LA CROQUE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE (BŒUF ORIGINE FRANCE) FRITES CARRE GROSJEAN COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	POTAGE DE LEGUMES BIO ESCALOPE DE PORC GRILLEE (FRAIS LOCAL) PETITS POIS AU JUS ASSORTIMENT DE FROMAGES FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)		SALADE COLESLOW (FRAIS LOCAL) POISSON FRAIS (LOCAL) POEELE DE LEGUMES MAISON (FRAIS LOCAL) YAOURT D'AQUITAINE FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)

* ESCALOPE DE VOLAILLE

