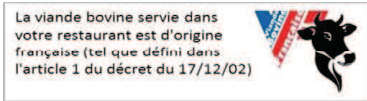


Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



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).

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



Volaille provenance Sud Ouest.



En mars, Frutti et Veggi fêtent l'Hiver !

Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Fétons les	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>
	SALADE DE RIZ ET CRUDITES	CHOU BLANC (FRAIS LOCAL) AUX RAISINS	SALADE VERTE AUX POMMES FRUIT (LOCAL)	CAKE AUX LEGUMES A LA CANNELLE, CREME FOUETTEE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	ECHINE DE PORC À LA PROVENCALE (FRAIS LOCAL)	BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	CHIPOLATAS BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE, LOCAL)	EMINCE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS LOCAL)	MOULES
	EPINARDS BECHAMEL	POMMES VAPEUR BIO (FRAIS LOCAL)	PUREE DE CAROTTES BIO MAISON (FRAIS LOCAL)	FONDUE DE POIREAUX BIO ET CAROTTES (LOCAL)	FRITES
	CAMEMBERT	YAOURT D'AQUITAINE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	FROMAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	RIZ AU LAIT MAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO

* SAUCISSES DE VOLAILLE