

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>



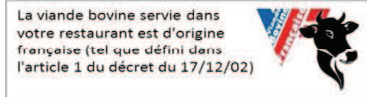
Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

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



En Mars

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



Volaille provenance  
Sud Ouest.



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

### C'est le Printemps !



	lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>
	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	<b>BETTERAVES BIO (LOCAL) EN SALADE</b>	SALADE VERTE (LOCAL) AUX AGRUMES
	HACHIS PARMENTIER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)	<b>CUISSE DE POULET BIO GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE)</b>	PATES A LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS LOCAL)	TARTE SAUMON EPINARDS
	BRIE	<b>POELEE DE LÉGUMES BIO MAISON (FRAIS ET LOCAL)</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	HARICOTS BLANCS CUISINES MAISON	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PETIT MOULE	FRUIT DE SAISON	VACHE QUI RIT	GATEAU AUX POIRES (MAISON)
		<b>FROMAGE BLANC BIO</b>		<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	

\* CRUDITE

\* SAUCISSES DE VOLAILLE