

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>



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).



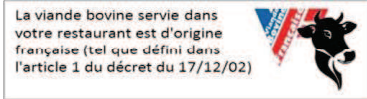
En Mars

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

Volaille provenance
 Sud Ouest.



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



Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

	Repas Oriental	Repas Bio			
	lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>
	SALADE ORIENTALE (SALADE, POIS CHICHES, FÈVES)	BETTERAVES BIO (LOCAL) VINAIGRETTE	SALADE STRASBOURGEOISE (POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE STRASBOURG, OIGNONS, CORNICHONS, MAYONNAISE)	SALADE AU MAIS ET DES DE TOMATE	SALADE VERTE AU SURIMI
	POULET BIO (FRAIS LOCAL) AU LAIT DE COCO ET PAPIKA	OMELETTE AUX ŒUFS BIO	TAJINE D'AGNEAU PRINTANIER	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER
	SEMOULE	LENTILLES BIO CUISINEES MAISON ET CAROTTES	ET SES LEGUMES	FRITES	POEELE DE CAROTTES ET NAVETS BIO
	EDAM AU CUMIN	FROMAGE BLANC BIO	VACHE QUI RIT	CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ORANGE	COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT	ENTREMET VANILLE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT
		* SAUCISSES DE VOLAILLE	* SALADE DE POMMES DE TERRE		

Menus validés en commission le 31 janvier.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.