

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08
Mar

Betteraves à l'échalote

Saucisse de
Toulouse Local

Purée de pois cassés

Orange Bio
Plat BIO

MARDI | 09
Mar

Rosette

Poulet Bio à la basquaise
Plat BIO

Ratatouille et riz


Crème dessert chocolat bio

LE JOUR DU 

JEUDI | 11
Mar


Carottes râpées Bio
vinaigrette du terroir
Plat BIO

Tartiflette végétarienne
Plat BIO

Cake aux pommes 

VENDREDI | 12
Mar

Salade de pommes
de terre aux légumes
potimorre, tomate, petit pois, fromage frais,

Filet de lieu
noir sauce safranée 

Choux-fleurs Bio en gratin
choux fleurs bio

Banane Bio
Plat BIO

repas St Morillon



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 15
Mar

Pâté de foie


Rôti de bœuf Bio
à la graine de moutarde
Plat Bio


Carottes trois couleurs
Bio à la ciboulette
Plat Bio

Fromage blanc au
coulis de fruits rouges

MARDI | 16
Mar


Concombre bio alpin

Penne aux lentilles et
maïs 

Cake aux chocolats
blanc et noir 

JEUDI | 18
Mar

Salade verte
aux croûtons Bio
Plat Bio


Blanquette
de veau France 


Riz de grand-mère
plat Bio

Yaourt nature sucré

VENDREDI | 19
Mar


Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette, poivron


Filet de lieu sauce curry 

Pommes vapeur Local 

Pomme bicolore Bio
Plat Bio




 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Origine
France

 Poisson
frais

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

repas St Morillon


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 22
Mar

Coleslaw Bio
carotte et chou blanc Bio

Rôti de porc aux herbes 


Petits pois à la française

Pomme bicolore Bio
Plat BIO

MARDI | 23
Mar


Blé tandoori Bio
Plat BIO

Camembert Bio
Plat BIO

Gâteau au yaourt 

JEUDI | 25
Mar

Chou rouge aux pommes Bio
Plat BIO

Parmentier de poisson 

Crème dessert vanille BIO

VENDREDI | 26
Mar

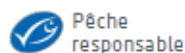
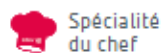
Emincé de tomate

Escalope de
dinde à la crème

Farfalles Bio
Plat BIO

Ananas Bio
Plat BIO

repas St Morillon



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 29
Mar


Couscous merguez

Camembert Bio
Plat BIO

Orange Bio
Plat BIO

MARDI | 30
Mar

Salade verte
aux croûtons Bio
Plat BIO


Blanquette de
colin sauce safran 

Purée de carottes Bio
Plat BIO

Chocolat liégeois

JEUDI | 01
Avr

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Haut de cuisse
de poulet rôtie 

Pommes frites

Poire Bio
Plat BIO

LE JOUR DU  Végé

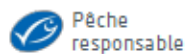
VENDREDI | 02
Avr

tarte au légumes bio maison

Edam bio

Moelleux framboises
spéculoos maison

repas St Morillon



Pêche
responsable



Produits
locaux


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

MARDI | 06
Avr

Concombre Bio
Plat BIO

Omelette nature 

Carottes Bio à la crème

Smoothie à la fraise



JEUDI | 08
Avr

Nid de céleri et radis
radis, céleri

Steak haché

Flageolet bio
Plat BIO

Gâteau au chocolat

VENDREDI | 09
Avr

filet de lieu sauce crème


Riz Bio à la sauce tomate

Camembert

Clémentine Bio
Plat BIO

repas St Morillon



 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 12
Avr

Rissollette de
porc sauce tomate

Poêlée du jardin

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI | 13
Avr

Duo de choux blanc et rouge

Poulet sauce champignons

Riz créole

Entremets caramel



JEUDI | 15
Avr

Boeuf au jus

Purée de pommes de terre

Brie

Fruit

VENDREDI | 16
Avr

Salade à la mimollette

Stick de poisson pané

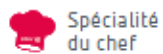


Julienne de légumes
saveur antillaise

Cake à l'orange



repas St Morillon



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 03
Mai

Dips de carottes
sauce aneth

carotte Bio



Parmentier de poisson



Liégeois à la vanille

MARDI | 04
Mai

Salade verte
1/2 œuf Local Bio



Penne tandoori

Poireaux, carottes, navets et haricots rouges



Cake au miel



JEUDI | 06
Mai

Tomate Bio

Plat Bio

Rôti de dinde au jus

Riz créole

Banane Bio

Plat Bio

VENDREDI | 07
Mai

Concombre Bio

Plat Bio

Bœuf bourguignon

Purée de pommes de
terre



Yaourt nature sucré

repas St Morillon



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe