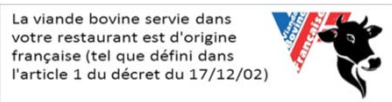


Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Retrouve
les produits **BIO** et
les produits **locaux** de la semaine !

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



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

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

La Chronique Culinaire

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"



Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>
	CELERI RAVE FRAIS MAYONNAISE	RILLETTES DE THON SUR SON TOAST	SAUCISSON	VELOUTE DE POTIRON	SALADE COMPOSEE
	COTE DE PORC GRILLÉE - frais origine France	PIZZA MAISON	FILET DE COLIN AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE (frais origine France)	POISSON PANE ET CITRON
	PATES BIO	SALADE VERTE	GRATIN DE BROCOLIS	HARICOTS COCOS	PUREE DE POMMES DE TERRE
	GOUDA	VACHE QUI RIT	CARRE GROS JEAN	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES MAISON	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS VANILLE

Menus validés en commission le mardi 6 juin.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos 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.



Retrouve
les produits **BIO** et
les produits **locaux** de la semaine !



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

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

La Chronique Culinaire

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices

Recette disponible sur
www.api-restauration.com



Retrouve les personnages de la
TEAM E et leurs aventures sur
www.api-restauration.com
rubrique "nutrition"




Octobre 2017

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

Repas Halloween

MENUS CENTRE LOISIRS

Fêtons les

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>
	CONCOMBRE AU FROMAGE FRAIS	YEUX DE TRITON	FERIE	CAROTTES BIO RAPEES	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	HACHIS PARMENTIER D'HALLOWEEN (à la purée de potiron)		LASAGNES	FILET DE POISSON AU CITRON
	SALADE VERTE	SALADE VERTE		PETIT SUISSE	RIZ PILAF
	TOMME BLANCHE	SAMOS		TARTE AUX POIRES	CHANTENEIGE
	FRUIT DE SAISON	LES DOIGTS DE SORCIERE			FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés en commission le mardi 6 juin.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.