

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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinnaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



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).



Le dicton de la semaine : *Août couve, Septembre fait naître*

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>
	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVE BIO CUITE RAPEE VINAIGRETTE	MELON	MACEDOINE MAYONNAISE
	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	TAJINE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU THYM	POISSON DU JOUR
	FRITES	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE ET LEGUMES TAJINES	HARICOTS VERTS BIO	RIZ PILAF
	MIMOLETTE	KIRI	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	BRIE
	COMPOTE DE FRUITS	ENTREMET VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	MINI CHOUX AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON BIO





Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

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



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

Recette disponible sur www.api-restauration.com



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

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



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).



Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>
	CELERI RAVE FRAIS MAYONNAISE	RILLETES DE THON SUR SON TOAST	SALADE PIEMONTAISE (VINAIGRETTE)	TOMATE BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES AU BEURRE
	ESCALOPE DE PORC A LA NORMANDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES	POISSON PANE ET CITRON	CHIPOLATAS GRILLEES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR
	TORTIS	COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS)	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON (FRAIS)	RATATOUILLE MAISON (FRAIS) ET BLE
	GOUDA	ST PAULIN	CHANTENEIGE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CHOCOLAT	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE

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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Septembre
Mini chou aux myrtilles

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



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

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



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).



Le dicton de la semaine : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

C'est l'Automne !



	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>
	SALADE DE TOMATES BIO	PASTEQUE	LAMELLES D'AVOCAT SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHONS
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	ROTI DE BOEUF AU JUS - FRAIS ORIGINE FRANCE	JAMBON DE PARIS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY (FRAIS ORIGINE FRANCE)	FILET DE CABILLAUD AU CURRY
	SALADE VERTE	FRITES	COQUILLETES	EPINARDS ET RIZ	CAROTTES BRAISEES
	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	CARRE FRAIS
	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT A LA VANILLE	ENTREMETS PRALINE

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.



Septembre 2017

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinnaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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



Recette disponible sur www.api-restauration.com

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



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).



Le dicton de la semaine : *Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre*

Repas Basque

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>
	RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE VERTE AU JAMBON SEC	VELOUTE CRECY (CAROTTES) OU CAROTTES RAPEES	TOMATE BIO A LA CIBOULETTE	CELERI RAVE FRAIS MAYONNAISE
	CORDON BLEU DE VOLAILLE	AXOA DE VEAU (VEAU ORIGINE FRANCE)	HACHIS PARMENTIER (BŒUF ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC MARENGO (ORIGINE FRANCE)	FILET DE COLIN
	PETITS POIS AU JUS	POMMES VAPEUR	SALADE VERTE BIO	SEMOULE	COURGETTES BIO AU THYM (FRAIS)
	SIX DE SAVOIE	FROMAGE DES PYRENEES	YAOURT	COULOMMIERS	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	GLACE

Fêtons les Anniversaires !

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

Octobre 2017

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 : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Menus des enfants

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>
	SALADE COLESLAW	SALADE ET TOAST DE CHEVRE CHAUD	MOUSSE DE FOIE DE CANARD ET CORNICHONS		SALADE DE CŒURS DE PALMIERS (TOMATE, MAÏS, SALADE VERTE)
	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE BŒUF BASQUAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE DINDE AU JUS FORESTIER		POISSON DU JOUR (FRAIS)
	PATES BIO	CAROTTES BIO (FRAIS)	BLE AUX PETITS LEGUMES		POMMES VAPEUR BIO
	VACHE QUI RIT	SAINTE PAULINE	PETIT SUISSE		CARRE FRAIS
	ILE FLOTTANTE ET SON CARMEL D'EPICES	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON



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

Octobre 2017



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"



1ère Rencontre du Goût !

Repas Place aux épices !



Fêtons les



	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>
	SALADE DE PATES BIO AU SURIMI	SALADE COMPOSEE	SALADE BIO FROMAGERE	CAKE AU LARD ET CURCUMA	CONCOMBRES BIO BULGARE
	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AU THYM (FRAIS ORIGINE FRANCE)	PATES A LA BOLOGNAISE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	AIGUILLETES DE POULETS A L'ANTILLAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR (FRAIS) ET SA SAUCE
	HARICOTS BEURRE	PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON BIO (FRAIS)		ACHARD DE LEGUMES	RIZ A LA TOMATE
	BRIE	PETIT SUISSE	CARRE GROS JEAN	MONTCADI	FROMAGE BLANC
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT MAISON	CRUMBLE DE CREME DE MASCARPONE AUX MARRONS	AU COULIS DE FRUITS

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



Octobre 2017



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

Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	Repas Amérique vendredi 20 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Eduige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
	SALADE COMPOSEE AU MAIS	CAROTTES RAPEES BIO	BETTERAVE CUITE RAPEE VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AU MAIS ET CROUTONS	SALADE TEXANE
	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE VOLAILLE AU CUMIN - FRAIS ORIGINE FRANCE	CROQUE MONSIEUR MAISON	POISSON DU JOUR (FRAIS)	CHEESE BURGER
	SEMOULE	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES	FRITES
	EMMENTAL	PETIT MOULE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE
	PECHE AU SIROP	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COOKIES MAISON



Fêtons les Anniversaires !