

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



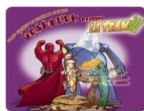
Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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** de la semaine !

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



Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Bertille</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>
	SALADE COLESLOW BIO	MACEDOINE MAYONNAISE	VELOUTE PARMENTIER	ŒUF DUR AU CURRY	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON
	POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU CURRY	CHILI CON CARNE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	ROTI DE VEAU AUX HERBES - FRAIS ORIGINE FRANCE	MAREE DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	RIZ	HARICOTS VERTS	PATES
	GOUDA	MIMOLETTE	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	CREME AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS OU COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL MAISON

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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** de la semaine !

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

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>
	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	TARTE FINE A LA TOMATE	SALADE BATAVIA AU CHEVRE	VELOUTE CRECY (CAROTTES)
	PIZZA DU CHEF (TOMATE, JAMBON, CHAMPIGNONS, CRÈME, MOZZARELLA)	POISSON PANE AU CITRON	ESCALOPE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CREME	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARINEE	MAREE DU JOUR
	SALADE VERTE BIO	PUREE DE POTIRON (FRAIS)	TORTIS BIO	POEELE MERIDIONALE	RIZ CREOLE
	KIRI	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	PETIT SUISSE	FROMAGE DE CHEVRE
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FLAN PATISSIER MAISON	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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** de la semaine !

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



Agissons, Réduisons nos déchets !

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edmond</i>	<i>Prés. Marie</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>
	SALADE VERTE AUX NOIX	BETTERAVES CRUES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TEXANE (MAIS, HARICOTS ROUGES, TOMATE, OLIVES)	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	VELOUTE DE LEGUMES
	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE (FRAIS ORIGINE FRANCE) MAISON	CHOUCROUTE	CALAMARS AU CHORIZO
	COQUILLETES BIO	EPINARDS & BECHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTEES	GARNIE	QUINOA BIO
	YAOURT	MIMOLETTE	FROMAGE DE CHEVRE	BRIE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL ET BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON



Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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** de la semaine !

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

Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

Repas Italie

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>
	BRUCHETTA TOMATE ET BASILIC	CAROTTES BIO RAPEES AU CITRON	VELOUTE DE POTIRON AUX EPICES	SALADE CAESAR	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)
	LASAGNES AUX LEGUMES	BLANQUETTE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	MOULES AU CURRY
	SALADE VERTE	ET SES LEGUMES	LENTILLES	PUREE DE CELERI ET POMMES DE TERRE BIO MAISON (FRAIS)	FRITES
	FROMAGE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAMEMBERT	 PETIT SUISSE
	PANNA COTTA AU CAMEL	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

La Chronique Culinaire

En Novembre

Flan de potimarron à la vanille

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** de la semaine !

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



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Barbara</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Conception</i>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETES DE THON MAISON AUX BAIES ROSES	SAUCISSON ET CORNICHONS		SALADE DE CHOU CHINOIS
	JAMBON GRILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA TOMATE	POISSON PANE MAISON		BRANDADE DE POISSON
	HARICOTS BLANCS	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)		SALADE VERTE BIO
	GOUDA	BRIE	KIRI		ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CHOCOLAT	CREME AUX FRUITS ROUGES		TARTE AU CITRON MERINGUEE

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Décembre



Rillettes de merlu aux baies roses

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



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




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



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

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Daniel</i>	<i>Jean</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>
	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE AUX NOIX, POMME FRUIT ET FROMAGE	CAKE AUX LARDONS	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	RILLETTES DE PORC ET CORNICHONS
	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET LARDONS (MAISON)	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POULET ROTI AUX EPICES (FRAIS ORIGINE FRANCE)	ESCALOPE DE PORC GRILLÉE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE BIO	COQUILLETES	PUREE DE PATATES DOUCES	CAROTTES BIO (FRAIS) BRAISEES	BLE PILAF AUX LEGUMES
	MIMOLETTE	CHANTENEIGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	 EDAM	PETIT SUISSE
	YAOURT AROMATISE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT (MAISON)	FRUIT DE SAISON BIO

Fêtons les Anniversaires !

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.
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.

Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Décembre



Rillettes de merlu aux baies roses

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



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



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



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

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	 Repas de Noël jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gatien</i>	<i>Urbain</i>	<i>Zéphyrin</i>	<i>Pierre</i>	<i>Française</i>
	DUO DE CHOUX BIO VINAIGRETTE	POTAGE AUX VERMICELLES	ŒUF MIMOSA	SALADE FOLLE ET SON TOAST DE SAUMON	SALADE COLESLAW BIO A L'INDIENNE
	NUGGET'S DE VOLAILLE	SAUTE DE PORC MARENGO (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES	ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA FORESTIERE	GRATIN DE POISSON
	PURÉE DE POTIRON (FRAIS)	BROCOLIS	RIZ PILAF	POMMES DUCHESSES ET HARICOTS VERTS	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
	BRIE	YAOURT	VACHE QUI RIT	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ENTREMETS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS BIO ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT	FLAN CAMEL

Centre de loisirs fermé du 23/12 au 31/12

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.

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.



Recette disponible sur
www.api-restauration.com

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Décembre



Rillettes de merlu aux baies roses

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



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

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



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

Le dicton de la semaine : Janvier sec et sage est un bon présage

MENUS CENTRE LOISIRS

	lundi 01 janvier	mardi 02 janvier	mercredi 03 janvier	jeudi 04 janvier	vendredi 05 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Jour de l'an</i>	<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>
		CREPE AU FROMAGE	SALADE LANDAISE	VELOUTE DE POTIRON BIO AUX EPICES	CAROTTES BIO RAPEES
		SAUTE DE PORC (frais origine France) AUX POIVRONS	ROTI DE VEAU (frais origine France) AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	EMINCE DE VOLAILLE	HAMBURGER
		PUREE DE BROCOLIS	GRATIN DAUPHINOIS	PETITS POIS AU JUS	FRITES
		EDAM	COMTE	ASSORTIMENT DE FROMAGE	FROMAGE
		FRUIT DE SAISON (banane)	BUCHE GLACEE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission le mardi 10 octobre.
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.