

Les 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

| | lundi 07 janvier | mardi 08 janvier | mercredi 09 janvier | jeudi 10 janvier | vendredi 11 janvier |
|-------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Raymond</i> | <i>Lucien</i> | <i>Alice</i> | <i>Guillaume</i> | <i>Paulin</i> |
| | SALADE COLESLOW MAISON (FRAIS LOCAL) | SALADE VERTE (LOCAL) AU MAÏS ET CROUTONS | SALADE PIEMONTAISE MAISON | VELOUTÉ DE POTIMARRON (FRAIS LOCAL) | BETTERAVE BIO (LOCAL) EN SALADE |
| | ROTI DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) SAUCE FORESTIERE | EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ITALIENNE | CALAMARS FRITS A LA ROMAINE | SAUCISSE DE TOULOUSE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) | POISSON DU JOUR (FRAIS) A L'OSEILLE |
| | COQUILLETES BIO | CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL) AUX OIGNONS | DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE) | LENTILLES BIO CUISEES MAISON | BROCOLIS PERSILLES |
| | EMMENTAL | BRIE | CARRE GROSJEAN | PETIT SUISSE SUCRE | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| | FRUIT DE SAISON (LOCAL) | POIRE | YAOURT AROMATISE | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | GALETTE DES ROIS |



Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

LA TEAM **E**

Conception CréApi
api

Les 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

Repas végétarien

Repas Montagne

| | lundi 14 janvier | mardi 15 janvier | mercredi 16 janvier | jeudi 17 janvier | vendredi 18 janvier |
|------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|
| Fêtons les | <i>Nina</i> | <i>Rémi</i> | <i>Marcel</i> | <i>Roseline</i> | <i>Prisca</i> |
| | SALADE DE PATES BIO (OLIVES, CRUDITÉS) | BARQUETTES D'ENDIVES, MOUSSE DE CAROTTES (FRAIS LOCAL) | POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS LOCAL) | VELOUTE DES BERGER | PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS |
| | STEAK DE SOJA ET NUGGET'S VEGETAL | SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) | ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS LOCAL) | TARTIFLETTE MAISON | POISSON DU JOUR (FRAIS) AU CITRON |
| | SALADE VERTE BIO (LOCAL) | RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES | FRITES FRAICHES | SALADE VERTE BIO (LOCAL) | CŒUR DE BLE PILAF |
| | EMMENTAL | GOUDA | CAMEMBERT | TARTELETTE MAISON AUX MYRTILLES | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| | ENTREMETS AU CHOCOLAT | COMPOTE POMMES /BANANES | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | FÊTONS LES ANNIVERSAIRES ! | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) |

Fêtons les Anniversaires !

Conception CréApi
api

LA TEAM **E**



Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON




La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

Menu proposé par les enfants

| | lundi 21 janvier | mardi 22 janvier | mercredi 23 janvier | jeudi 24 janvier | vendredi 25 janvier |
|-------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Agnès</i> | <i>Vincent</i> | <i>Alphonse</i> | <i>François</i> | <i>Conu. S. Paul</i> |
| | POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (LOCAL) | CAROTTES BIO RAPEES (LOCAL) | SALADE MIMOSA AU MAIS | | DUO DE CHOU CHINOIS ET CAROTTES BIO (LOCAL) |
| | ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE | PATES BIO | SAUTE DE VEAU AUX OLIVES (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL) | | POISSON DU JOUR (FRAIS) A LA MOUTARDE |
| | HARICOTS VERTS PERSILLES | A LA BOLOGNAISE MAISON (AU BŒUF BIO) | POELEE DE LEGUMES MAISON (FRAIS LOCAL) | | GRATIN DE LEGUMES ET BOULGOUR |
| | BRIE | ET FROMAGE RAPE | FROMAGE DES PYRENEES | | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| | YAOURT BIO | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | ANANAS FRAIS |  | ILE FLOTTANTE |



Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

| | lundi 28 janvier | mardi 29 janvier | mercredi 30 janvier | jeudi 31 janvier | vendredi 01 février |
|-------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Th. D'Aquin</i> | <i>Gildas</i> | <i>Martine</i> | <i>Marcelle</i> | <i>Ella</i> |
| | POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (LOCAL) | FRIAND AU FROMAGE | RADIS NOIR (FRAIS LOCAL) ET BEURRE | SALADE VERTE BIO (LOCAL) AU THON | CREME DE POTIRON (FRAIS LOCAL) |
| | NORMANDIN DE VEAU GRILLE (ORIGINE FRANCE) | BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS LOCAL) | SAUTE DE POULET BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ORIENTALE | FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON | ESCALOPE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA NORMANDE |
| | ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO MAISON (FRAIS) | CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL) | RIZ BIO | HARICOTS BEURRE PERSILLADE | SEMOULE ET SES LEGUMES |
| | EMMENTAL | TOME BLANCHE | YAOURT | ASSORTIMENT DE FROMAGES | SAMOS |
| | FLAN CAMEL | FRUIT DE SAISON (LOCAL) | BANANE AU CHOCOLAT | CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON (LOCAL) |



Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les 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.

Conception CréApi
api

LA TEAM E



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON






La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

| Repas Nouvel An Chinois | | | Fêtons la Chandeleur ! | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 04 février | mardi 05 février | mercredi 06 février | jeudi 07 février | vendredi 08 février |
| Fêtons les <i>Veronique</i> |  <i>Agathe</i> | <i>Gaston</i> | <i>Eugénie</i> | <i>Joséphine</i> |
| SALADE COMPOSEE AU MAÏS | NEM ET SALADE VERTE (LOCAL) | SALADE DE PATES BIO AU SURIMI (VINAIGRETTE) | CAROTTES (LOCAL) BIO À L'ANANAS | SALADE VERTE BIO (LOCAL) AUX CROUTONS |
| ROTI DE PORC (FRAIS LOCAL) AUX CHAMPIGNONS | WOK DE BOEUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AIGRE DOUCE | CERVELAS ALSACIEN (MAISON) | EMINCE DE DINDE AUX EPICES (FRAIS LOCAL) | POISSON DU JOUR (FRAIS) |
| POEELE DE HARICOTS PLATS | RIZ CANTONAIS | PETITS POIS AU JUS | BLE PILAF | GRATIN DE CITROUILLE (FRAIS LOCAL) |
| CHANTENEIGE |  FROMAGE | CAMEMBERT |  PETIT SUISSE | ASSORTIMENT DE FROMAGES |
| ENTREMETS SMARTIES | SALADE DE LITCHIS ET FRUITS TROPICAUX | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | ECLAIR AU CHOCOLAT | CREPES |
| | | | Fêtons les Anniversaires !  |  |

Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les 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.

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

Repas végétarien

| | lundi 11 février | mardi 12 février | mercredi 13 février | jeudi 14 février | vendredi 15 février |
|-------------------|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Héloïse</i> | <i>Félix</i> | <i>Béatrice</i> | <i>Valentin</i> | <i>Claude</i> |
| | SALADE COESLAW (CHOU ET CAROTTES, FRAIS LOCAL) | SALADE A LA PAYSANNE | POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (LOCAL) | BETTERAVE (LOCAL) ET MAIS VINAIGRETTE | VELOUTE CRECY (CAROTTES BIO, FRAIS LOCAL) |
| | TARTE AU FROMAGE MAISON | PAPILLOTTE DE POISSON | COUSCOUS D'AGNEAU (FRAIS) | CHIPOLATAS BIO GRILLEES AUX HERBES (FRAIS ORIGINE FRANCE) | CUISSE DE POULET GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE) |
| | SALADE VERTE (LOCAL) | ET SES LEGUMES (FRAIS) | SEMOULE | PUREE DE CAROTTES BIO (FRAIS LOCAL) | FRITES FRAICHES |
| | GOUDA | CANTAFRAIS | ASSORTIMENT DE FROMAGES | FROMAGE | EDAM |
| | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | CREME DESSERT CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | ENTREMETS VANILLE | FRUIT DE SAISON |



Menus validés en commission le 11 décembre.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

LA TEAM **E**

Conception CréaApi
api