

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

| | lundi 29 avril | mardi 30 avril | mercredi 01 mai | jeudi 02 mai | vendredi 03 mai |
|-------------------|--|--------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Catherine</i> | <i>Robert</i> | Fête du Travail | <i>Boris</i> | <i>Jacques</i> |
| | RADIS ROSES A LA CROQUE (LOCAL) | SALADE DE CŒURS DE PALMIERS COMPOSEE | FERIE | CAROTTES BIO RAPEES | ENTREE D'INGRID ET SONIA |
| | FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON (FRAIS LOCAL) | CROQUE MONSIEUR MAISON |  | ROTI DE PORC BIO(FRAIS LOCAL) AUX OLIVES | MAREE DU JOUR SAUCE MOUTARDE |
| | POEELE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE | SALADE VERTE BIO (LOCAL) | | HARICOTS VERTS BIO PERSILLES | RIZ BIO |
| | MIMOLETTE | FROMAGE | | PETIT SUISSE | FROMAGE |
| | COMPOTE DE POIRES | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | | TARTE AUX POMMES (LOCAL) | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) |



Menus validés en commission le 2 avril.

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

Menu proposé par les enfants

| | lundi 06 mai | mardi 07 mai | mercredi 08 mai | jeudi 09 mai | vendredi 10 mai |
|-------------------|---|--|---|--|-------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Prudence</i> | <i>Gisèle</i> | Victoire 1945 | <i>Pacôme</i> | <i>Solange</i> |
| | SALADE STRASBOURGEOISE MAISON | | FERIE | SALADE DE TOMATE BIO AU BASILIC | CONCOMBRE VINAIGRETTE (LOCAL) |
| | EMINCE DE VOLAILLE BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA NAPOLITAINE | |  | PAELLA | BEIGNETS DE CALAMARS |
| | BROCOLIS BIO | | | RONDELE | POEELE PRINTANIERE |
| | EDAM |  | | YAOURT AROMATISE | FROMAGE |
| | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | | | | ENTREMETS VANILLE |



Menus validés en commission le 2 avril.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Conception CréAPI
api

LA TEAM E

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

C'est la fête du pain! (<http://fetedupain.com/>)

| | lundi 13 mai | mardi 14 mai | mercredi 15 mai | jeudi 16 mai | vendredi 17 mai |
|--|---------------------------------|---|--|---|--------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Rolande</i> | <i>Matthias</i> | <i>Denise</i> | <i>Honoré</i> | <i>Pascal</i> |
| | GASPACHO VERDE | SALADE VERTE BIO (LOCAL) AU THON | CAROTTES RAPEES (LOCAL) | SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL) MIMOSA | PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS |
|  | QUICHE TOMATE CHEVRE | JAMBON BRAISE (FRAIS ORIGINE FRANCE) | CHIPOLATAS GRILLEES (FRAIS ORIGINE FRANCE) | ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) | MAREE DU JOUR |
| | SALADE VERTE BIO | LENTILLES VERTES BIO | POMMES SAUTEES | HARICOTS BEURRE PERSILLES | CŒUR DE BLE BIO PILAF |
| | CARRE GROSJEAN | CARRE GROSJEAN | FROMAGE | PETIT MOULE  | EMMENTAL |
|  | FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES | OREILLON D'ABRICOTS AU SIROP | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | TIRAMISU (MAISON) | FRUIT DE SAISON (LOCAL) |

Fêtons les Anniversaires !

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)



Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps

| | lundi 20 mai | mardi 21 mai | mercredi 22 mai | jeudi 23 mai | vendredi 24 mai |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Bernardin</i> | <i>Constantin</i> | <i>Emile</i> | <i>Didier</i> | <i>Donatien</i> |
| | SALADE COMPOSEE AUX ASPERGES | SALADE DE HARICOTS BEURRE AU THON | SALADE MIMOSA | CELERI RAVE FRAIS REMOULADE | CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL) |
|  | CHILI SIN CARNE | PATES BIO | EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (FRAIS ORIGINE FRANCE) | SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU CURRY | MAREE DU JOUR |
| | SEMOULE | A LA BOLOGNAISE | AUBERGINES (FRAIS LOCAL) ET RIZ | BOULGOUR PILAF | GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE BIO (LOCAL) |
| | FROMAGE | FROMAGE RAPE | FROMAGE | PETIT SUISSE | FROMAGE |
| | FRUITS DE SAISON BIO (LOCAL) | SABLE RHUBARBE FRAISES | MOUSSE CHOCOLAT MAISON ET SON SPECULOOS | COMPOTE DE POMMES (LOCAL) | FLAN CAMEL |



Menus validés en commission le 2 avril.

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 Mai,

Sablé fraise & rhubarbe (recettes des chefs API Aquitaine !)

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Animation Latine

| | lundi 27 mai | mardi 28 mai | mercredi 29 mai | jeudi 30 mai | vendredi 31 mai |
|-------------------|--|----------------------------|--|---|-----------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Augustin</i> | <i>Germain</i> | <i>Ursule</i> | Ascension | <i>Lise</i> |
| | SALADE COMPOSEE (SALADE, TOMATE - LOCAL) | TORTILLA | CONCOMBRE (LOCAL) A LA CREME | FERIE | PONT |
| | HACHE DE VEAU BIO SAUCE FORESTIERE | ET GUACAMOLE MAISON | ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX POIVRONS |  | |
| | COURGETTES BIO SAUTEES (LOCAL) | FAJITAS AU POULET | BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES | | |
| | VACHE QUI RIT | | FROMAGE | | |
| | CREME CARAMEL MAISON | ANANAS | FLAN A LA VANILLE | | |



Menus validés en commission le 2 avril.

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.

Conception Créapi

api

E

LA TEAM



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !



| | lundi 03 juin | mardi 04 juin | mercredi 05 juin | jeudi 06 juin | vendredi 07 juin |
|-------------------|---|--------------------------------------|------------------------------------|---|---|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Kévin</i> | <i>Clotilde</i> | <i>Boniface</i> | <i>Claude</i> | <i>Gilbert</i> |
| | TABOULE | SALADE DE TOMATES BIO (LOCAL) | RADIS ROSES (LOCAL) ET BEURRE | BETTERAVE VINAIGRETTE | CAROTTES BIO (LOCAL) AU MAIS ET AUX OLIVES |
| | COTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA TOMATE | HAMBURGER MAISON | GRANDE SALADE DE PATES ET CRUDITES | POULET BIO ROTI (FRAIS LOCAL) | LASAGNES AU THON |
| | HARICOTS VERTS | POMMES SAUTEES | A LA DINDE | PUREE DE POMMES DE TERRE BIO (LOCAL) | (AUX COURGETTES BIO) |
| | EDAM | | FROMAGE | BRIE | ASSORTIMENTS DE FROMAGES |
| | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | FRAISES (SOUS RÉSERVE) | FRUIT DE SAISON | GLACE | FRUIT DE SAISON (LOCAL) |

Menus validés en commission le 2 avril.

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.

Conception CréApi
api

LA TEAM E



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON



La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Lundi de Pentecôte

| | lundi 10 juin | mardi 11 juin | mercredi 12 juin | jeudi 13 juin | vendredi 14 juin |
|-------------------|---|--|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Landry</i> | <i>Barnabé</i> | <i>Guy</i> | <i>Antoine</i> | <i>Elisée</i> |
| | FERIE | SALADE COMPOSEE AU MAIS | TOMATES AU BASILIC ET ECHALOTES | PASTEQUE | SAUCISSON ET BEURRE |
| |  | BLANQUETTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) | COUSCOUS | CROQUE MONSIEUR | MAREE DU JOUR |
| | | CAROTTES BIO PERSILLEES | (AGNEAU ET CHIPOLATAS) | SALADE VERTE BIO (LOCAL) | RIZ PILAF AUX PETITS LEGUMES |
| | | MIMOLETTE | FROMAGE | | MIMOLETTE |
| | | TARTELETTE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | FLAN A LA VANILLE | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) |

Menus validés en commission le 2 avril.

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

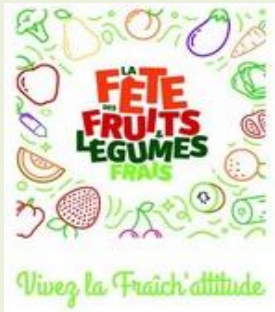
La Chronique Culinaire

En Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

| | lundi 17 juin | mardi 18 juin | mercredi 19 juin | jeudi 20 juin | vendredi 21 juin |
|-------------------|---|---|---|--|------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Hervé</i> | <i>Léonce</i> | <i>Romuald</i> | <i>Silvère</i> | <i>Louis</i> |
| | SALADE COMPOSEE (TOMATE, OLIVES, THON) | ANIMATION TOUR DU MONDE DES FRUITS ET LEGUMES | MUFFIN A LA CAROTTE (CAROTTES BIO LOCAL) | MELON VERT BIO (LOCAL) | |
| | PIZZA A LA DINDE (MAISON) |  | ROTI DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) | PILONS DE POULETS (FRAIS LOCAL) | |
| | SALADE VERTE BIO (LOCAL) | | PETITS POIS AU JUS | HARICOTS VERTS BIO | |
| | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | | FROMAGE |  CARRE FRAIS | |
| | | | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | GATEAU DE SONIA ET INGRID | |

Fêtons les Anniversaires !

Menu proposé par les enfants



C'est l'été



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 Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

| | lundi 24 juin | mardi 25 juin | mercredi 26 juin | jeudi 27 juin | vendredi 28 juin |
|-------------------|--|--|---|--|----------------------------------|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Jean-Baptiste</i> | <i>Prosper</i> | <i>Anthelme</i> | <i>Fernand</i> | <i>Jrénée</i> |
| | SALADE COLESLAW BIO (LOCAL) | SALADE COMPOSEE AUX POIVRONS ET MAIS | SALADE PIEMONTAISE MAISON (LOCAL) | MELON (LOCAL) | SALADE DE TOMATE MOZZARELLA |
| | TARTE AU FROMAGE ET COURGETTES (LOCAL) | EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES (FRAIS ORIGINE FRANCE) | ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE (FRAIS ORIGINE FRANCE) | ROUGAIL DE SAUCISSES BIO (FRAIS ORIGINE FRANCE) | BRANDADE DE MORUE MAISON (FRAIS) |
| | SALADE VERTE | SEMOULE BIO AUX LEGUMES | HARICOTS BEURRE BIO | RIZ BIO CREOLE | SALADE VERTE BIO |
| | | RONDELE | FONDU CARRE | ASSORTIMENTS DE FROMAGES | |
| | CREME DESSERT | ABRICOTS AUX AMANDES GRILLEES | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | FRAISES AU SUCRE (LOCAL) | GLACE |

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 Juin,

Chili sin Carne



Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus court



| | lundi 01 juillet | mardi 02 juillet | mercredi 03 juillet | jeudi 04 juillet | vendredi 05 juillet |
|-------------------|--|--|---|--|--|
| <i>Fêtons les</i> | <i>Thierry</i> | <i>Eugénie</i> | <i>Thomas</i> | <i>Elisabeth</i> | <i>Antoine</i> |
| | SALADE VERTE BIO COMPOSEE (LOCAL) | PASTEQUE | ŒUF DUR MAYONNAISE | SALADE DE RADIS ROSES (LOCAL) | MENU À DÉFINIR  |
| | CORDON BLEU | WRAP AU JAMBON DE DINDE | EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS - FRAIS ORIGINE FRANCE | FILET DE POISSON | |
| | PETITS POIS AU JUS | ET CRUDITES BIO (LOCAL) | TIAN DE LEGUMES (FRAIS LOCAL) | TORTIS 3 COULEURS | |
| | GOUDA | ASSORTIMENTS DE FROMAGES | MIMOLETTE | ET FROMAGE RAPE | |
| | LIEGEOIS | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | MILKSHAKE AUX FRUITS BIO FRAIS (LOCAL) | FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL) | |

**Repas de fin d'année
scolaire**