

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.



**La Chronique Culinaire**


En Mars,

**Parmentier de millet et son crumble**



*Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux*

**Mardi Gras**

	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>
	ASPERGES VINAIGRETTE	ACCRAS DE MORUE	<b>CAROTTES RAPEES BIO (LOCAL) AU CITRON</b>	<b>VELOUTE DE POIREAUX BIO (FRAIS LOCAL)</b>	ŒUF MIMOSA
	NUGGET'S DE POULET	GALETTE JAMBON FROMAGE	SAUTE DE VEAU FORESTIER	FILET DE POISSON FRAIS	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA TOMATE
	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE CAMPAGNARDE (FRAIS LOCAL)	<b>PETITS POIS BIO AU JUS</b>
	PETIT SUISSE		PETIT MOULE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	GOUDA
	<b>POMME BIO (LOCAL)</b>	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	POIRE (LOCAL)	ENTREMET CAMEL (MAISON)	CLEMENTINES (LOCAL)





## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON





### La Chronique Culinaire

En Mars,

### Parmentier de millet et son crumble



*Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses*

	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>
	MACEDOINE AU THON MAYONNAISE	SALADE COMPOSEE	<b>SALADE DE CHOU BIO AU RAISINS (LOCAL)</b>	<b>VELOUTE CRECY BIO (CAROTTES LOCALES)</b>	<b>CELERI RAVE BIO (LOCAL FRAIS) REMOULADE</b>
	EMINCE DE VEAU AU CURRY	<b>PARMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE</b>	WRAP MAISON AU SAINT MORET ET JAMBON	SUPREME DE POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE)	MOULES
	<b>ECRASE DE LEGUMES ANCIENS BIO (POMMES DE TERRE ET PANAIS)</b>		SALADE VERTE (LOCALE)	<b>BROCOLIS BIO AUX AMANDES (FRAIS LOCAL)</b>	FRITES
	KIRI	PETIT SUISSE SUCRE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EDAM 	CANTADOU
	ILE FLOTTANTE	<b>KIWI BIO (LOCAL)</b>	ANANAS FRAIS ROTI	<b>PASTEIS DE NATA</b>	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.

Conception CréApI

api

LA TEAM **E**



**La Chronique Culinaire**

En Mars,

**Parmentier de millet et son crumble**




*Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser*

C'est le Printemps !



Fêtons les

	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
	CAKE AU FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE	<b>SAMOUSSA AUX CREVETTES</b>	DUO DE CHARCUTERIES ET SON BEURRE	<b>SALADE VERTE BIO AUX RADIS</b>
	COTE DE PORC CHARCUTIERE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BŒUF BOURGUIGNON (FRAIS ORIGINE FRANCE LOCAL)	<b>NEMS DE DINDE</b>	MAREE DU JOUR	SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS LOCAL)
	EPINARDS BECHAMEL	<b>MACARONI BIO</b>		<b>POELEE MERIDIONALE BIO</b>	POLENTA
	BRIE	ET FROMAGE RAPE	<b>FROMAGE</b>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE
	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POIRE AU CHOCOLAT	<b>SALADE DE FRUITS TROPICAUX</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	<b>YAOURT BIO</b>

**Repas Asie**

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

### La Chronique Culinaire


En Avril,

### Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



*Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

### Menu réalisé par les enfants

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Guladys</i>
	SALADE DE PATES		<b>SALADE BIO COMPOSEE DU CHEF</b>	<b>TRIO DE CRUDITES BIO (LOCAL)</b>	<b>BETTERAVES BIO (LOCAL) EN SALADE</b>
	BOULETTES DE BŒUF AU JUS		ROTI DE PORC (LOCAL)	PANE DE FILET DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARINEE
	<b>HARICOTS BEURRE BIO</b>		PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES	LENTILLES CUISINEES MAISON
	EMMENTAL		ASSORTIMENT DE FROMAGES	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE
	COMPOTEE DE POMMES (LOCAL)		FRUIT DE SAISON (LOCAL)	FLAN AU CHOCOLAT (MAISON)	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>

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 Avril,

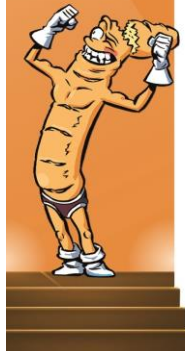
### Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



*Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

#### Repas végétarien

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
	BOUILLON DE LEGUMES VERMICELLES ALPHABET	RILLETES DE SARDINES	SALADE COLESLAW	CARPACCIO DE RADIS NOIR ET CHIPS DE PATATES DOUCES	<b>CAROTTES BIO (LOCAL) A L'ANANAS</b>
	QUICHE LORRAINE	SAUTE DE BŒUF (LOCAL) AUX EPICES	SAUCISSE DE TOULOUSE (LOCAL)	PARMENTIER DE LEGUMES	BLANQUETTE DE DINDE
	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>	POELEE DE LEGUMES	<b>BLE BIO CREOLE</b>	<b>SALADE VERTE BIO (LOCAL)</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
	FROMAGE DE CHEVRE	CARRE GROSJEAN	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE 	EMMENTAL
	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	POIRE AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)</b>	BUFFET DE FRUITS (SAISON)	GATEAU DE SEMOULE



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 C&A

api

LA TEAM E



## RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MORILLON

### La Chronique Culinaire

En Avril,

### Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches



Le dicton de la semaine : *Avril tantôt pleure, tantôt rit*

#### Repas végétarien

#### Menu réalisé par les enfants

	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Fêtons les	Julie	Gauthier	Fulbert	Stanislas	Jules
	TOMATE MOZZARELLA	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	PIEMONTAISE MAISON	SALADE PANACHEE AU MAIS (SALADE VERTE LOCALE)	DUO DE CHARCUTERIES ET SON BEURRE
	TARTE AUX LEGUMES BIO		NORMANDIN DE VEAU GRILLE	POULET ROTI (LOCAL)	MAREE DU JOUR
	SALADE VERTE (LOCALE)		JARDINIÈRE DE LEGUMES BIO	CAROTTES BIO (LOCAL)	RIZ BIO PILAF
	GOUDA		ASSORTIMENT DE FROMAGES	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC
	CREME CARAMEL		FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	CAKE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON (LOCAL)



Fêtons les Anniversaires !

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

