

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 21 octobre au 25 octobre

## Déjeuner

	LUNDI 21/10	MARDI 22/10	MERCREDI 23/10	JEUDI 24/10	VENDREDI 25/10
Entrée	Concombre vinaigrette 	Batavia a la mimolette 	Bouillon de boeuf bio au vermicelle 	Carottes rapees bio au comte aop 	
Plat	Tortelloni au fromage bio a la sauce tomate 	Boeuf pot au feu f pc 	Steak hache grille 	Dos de colin lieu aux amandes 	Tartiflette pdt lamelle 
Garniture			Haricot vert t/f persille 	Ragout de pdt et courgettes bio natura 	Salade bio 
Fromage	Munster 				
Dessert		Yaourt vanille au lait entier bio 	Flan patissier aux abricots 	Creme renversee bio 	Fruit de saison 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre



TRANS-GOURMET



# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 28 octobre au 1 novembre

## Déjeuner

	LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 01/11
Entrée	Chou rouge a l'emmental  	Salade lentilles bio sce vgtte  	Feuillete au fromage bio  	Salade batavia et sa sce vgtte 	
Plat	Emince dinde sauce curry  	Pizza oignons, fromage et champignons    	Jamb. grille a la sce moutarde 	Parmentier boeuf potiron ce2    	
Garniture	Macaroni au beurre bio  		Carottes vichy bio  	Puree de brocolis ce2  	
Fromage		St nectaire aop  		Bleu auvergne  	
Dessert	From blc confiture de figes bio  		Fruit de saison bio  	Gateau de mr jack  	

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*



e-Quilibre

TRANS GOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 4 novembre au 8 novembre

## Déjeuner

	LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI 06/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Entrée	Salade du meunier ● ●	Feuillete au fromage bio ●	Carotte rapée ail f bio ●	Rillettes thon avocat ●	Salade au comte ● ●
Plat	Roti de boeuf vbf ●	Omelette au fromage bio ●	Spaghettis sce bolognaise bio ● ●	Escalope de plt a l'estragon ●	Coeur filet merlu sce vierge ●
Garniture	Courgette sautée ●	Pdt rissolee ● ●	Salade bio ●	Brocolis persilles ●	Purée d'épinards bio ● ● ●
Fromage			Emmental bio ●	Brie bio ●	
Dessert	Fruit de saison ●	Flan chocolat ●			Mini crêpe sucrée bio ●

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre

Recette BIO	Fait maison	Viande bovine française
● FEUCLENT	● PRODUITS LAITIERS	● VEGETAUX CRUS
	● CORPS GRAS	● PROTIDES
		● VEGETAUX CUIITS

TRANS GOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 11 novembre au 15 novembre

## Déjeuner

	LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
Entrée		Crepe fromage ●	Terrine de campagne ●	Betteraves bio ●	Potage de leg. et from rape bio natura ●
Plat		Aiguillettes de blé panées tomate chevre ●	Steak hache grille bio ●	Croque monsieur maison ● ● ●	Cube saumon creme d'aneth ●
Garniture		Puree pdt et chou fleur ●	Haricots verts persilles ●	Salade bio ●	Pdt roties au laurier bio ●
Fromage			Cantal aop ●		
Dessert		Fruit de saison bio ●		Mousse au chocolat au lait ●	Salade de fruits exotiques bio ●

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre



TRANSFOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 18 novembre au 22 novembre

## Déjeuner

	LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Entrée	Salade coleslaw ●	Salade verte aux crevettes ●	Coquillettes bio au thon ●	Salade de chou rouge et blc ●	Veloute citrouille carotte pdt ●
Plat	Chili sin carne ● ● 🏠	Emince dinde sauce curry ● ●	Jambon grille ●	Saute de boeuf bourguignon ●	Dos de colin lieu aux amandes ● 🏠
Garniture		Semoule au beurre ●	Duo de poireaux et de pdt ●	Riz creole bio ●	Spaghettis bio au fromage ● ●
Fromage	Yaourt vanille au lait entier bio ●			Camembert bio ●	
Dessert		Tarte au citron bio ● ●	Ananas ●		Banane bio ●

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre

 Recette BIO
  Fait maison
  Label Rouge
   
 VEGETAUX CRUS
  FECULENT
  VEGETAUX CUITS
  PROTIDES
  PRODUITS LAITIERS
   
 SUCRE

TRANSFOURMATION

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 25 novembre au 29 novembre

## Déjeuner

	LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Entrée		Betteraves bio  	Carotte rapée vinaigrette bio  	Salade au maïs thon et crouton 	Quiche lorraine  
Plat	Boeuf emince au paprika  	Lasagnes chevre épinards    	Mignon porc à la sauce barbecue  	Filet de poulet sauce basquaise  	Dos de colin sauce crustacée  
Garniture	Céréales gourmandes bio  	Féculent du jour  	Haricots verts persilles  	Coquille bio beurre  	Purée de potiron  
Fromage	Brie bio  				
Dessert		Fruit de saison bio  	Eclair chocolat  	Flan citron (lait bio) 	Fruit de saison bio  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Origine



VEGETAUX CUITS



VEGETAUX CRUS



FECULENT

CORPS GRAS



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS

e-Quilibre

TRANS GOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 2 décembre au 6 décembre

## Déjeuner

	LUNDI 02/12	MARDI 03/12	MERCREDI 04/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Entrée	Potage de legumes bio natura  	Crepe fromage 	Batavia pomme nx raisins secs bio  	Salade coleslaw 	Salade de choux rouge et blc 
Plat	Raclette savoyarde 	Omelette aux fines herbes bio  	Cote de porc a la dijonnaise  	Haut de cuisse poulet grille bio  	Merlu et sa sce citron maison  
Garniture		Duo de pdt sautees et batavia 	Quinoa blanc au beurre bio  	Poelee rustique 	Gratin de chou fleur  
Fromage			Camembert bio  	Maroilles aop  	
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison bio  			Riz au lait sauce caramel maison bio  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CUITS



FECULENT



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 9 décembre au 13 décembre

## Déjeuner

	LUNDI 09/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Entrée	Coquillettes sce vgtte bio olives  		Veloute poireau f  	Taboule libanais maison bio  	Radis au sel 
Plat	Nuggets vegetarien  	Emince de boeuf aux oignons 	Anneaux d'encornets a la provencale 	Poule au pot  	Merlu et sa sce crustaces  
Garniture	Pdt carottes champignons  	Haricots verts persilles  	Riz creole bio  	Legumes poule au pot 	Puree pdt maison  
Fromage		Comte aop  	Edam bio  		
Dessert	Fruit de saison bio  	Beignet framboise 		Mousse au chocolat au lait 	Creme renversee  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre



TRANS GOURMET

# MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 16 décembre au 20 décembre

## Déjeuner

	LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Entrée	Salade à l'emmental bio  	Toast de pate de campagne et cornichons 	Crème de lentilles bio  	Carotte rapée vinaigrette bio  	
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre  	Aiguillette plt orange sesame  	Cordon bleu 	Emincé de veau façon blanquette 	Tartiflette pdt lamelle   
Garniture	Macaroni au beurre bio  	Pomme de terre étoiles & sapins 	Carottes vichy bio  	Riz creole bio  	Salade bio  
Fromage		Comte aop  			
Dessert	Poires bio au sirop léger  	Buchette glacee assortie 	Fruit de saison bio  	Fondant au chocolat  	Fruit de saison 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*



Recette BIO



Vegetarien



Volaille française



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



FECULENT



VEGETAUX CUITS



PRODUITS LAITIERS



SUCRE



CORPS GRAS

e-Quilibre

TRANS-GOURMET