

# MENUS SAINT MORILLON

PRIM ALSH - Menu du 30 décembre au 3 janvier

## Déjeuner

LUNDI 30/12

MARDI 31/12

MERCREDI 01/01

JEUDI 02/01

VENDREDI 03/01

Entrée

Boullgour aux crevettes



Radis beurre

Pate de campagne origine



Plat

Roti de boeuf au jus



Omelette bio aux champignons



Eminces dinde a la moutarde



Haut de cuisse plt bio estragon



Cheese burger frites

Garniture

Haricots verts persilles



Pommes de terre sautées bio natura



Carottes vichy agriconfiance



Lentilles bio



Fromage

Brie bio



Dessert

Yaourt vanille au lait entier bio



Compote de pomme bio



Puree de pommes et poires bio



Fruit de saison bio



Sundae vanille

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

e-Quilibre



Fait maison



Origine




Recette BIO

TRANS GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 6 janvier au 10 janvier

### Déjeuner

	LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
Entrée		Crudites de saison bio 	Coquillettes bio au thon 	Celeri rave sauce mayonnaise	Crème de potiron 
Plat	Curry de légumes à l'indienne 	Saute de boeuf 	Côte porc sauce charcutière 	Cuisse de poulet ce2 sauce diable 	Spaghettis bio aux fruits de mer 
Garniture	Salade bio 	Brocolis persilles bio 	Fondue de poireaux	Mélange aux 3 céréales	
Fromage	Babybel bio 		Ossau iraty aop 		Fourme d'ambert aop 
Dessert	Galette frangipane	Riz au lait sauce caramel maison bio 		Crème au chocolat bio 	Fruit de saison bio 

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

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Appellation d'origine protégée
















 e-Quilibre

 TRANS GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 13 janvier au 17 janvier

### Déjeuner

	LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Entrée	Betteraves bio 	Potage de legumes bio natura 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Salade de choux rouge et blc	Quiche lorraine bande 1kg
Plat	Mignon de porc a la sauge 	Lasagnes 3 fromages 	Filet de poulet sce basquaise 	Emince de boeuf a la moutarde	Dos de colin bonne femme 
Garniture	Penne bio beurre 	Salade bio 	Frites	Pommes de terre vapeur maison 	Puree potiron ce2 et puree flocon 
Fromage	Brie bio 				
Dessert		Fruit de saison bio 	Clafoutis a l'ananas	Mousse chocolat bio 	Fruit de saison bio 

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

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Produit MSC

















 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 TRANSGOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 20 janvier au 24 janvier

### Déjeuner

	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Entrée	Salade verte bio au thon 	Veloute poireau f 		Carotte rapée vinaigrette bio 	Rosette beurre et cornichons
Plat	Roti de boeuf sauce bearnaise 	Cote de porc a la dijonnaise 	Haut de cuisse poulet ce2 estragon 	Pizza oignons, fromage et champignons 	Pave de hoki sce aux herbes 
Garniture	Puree pdt maison 	Chou fleur persille 	Quinoa blanc au beurre bio 	Salade bio 	Epinard hache creme bio 
Fromage			Camembert bio 		
Dessert	Salade de fruits de saison bio 	Eclair chocolat	Fruit de saison bio 	Flan patissier aux pommes	Riz lait caramel 100

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

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC





Origine

TRANSFOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 27 janvier au 31 janvier

### Déjeuner

	LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Entrée	Penne bio chou rouge emmental	Salade chinoise 	Veloute carotte lait de coco bio 		Salade pommes gouda bio 
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate 	Saute de poulet sauce soja 	Pave de hoki aux amandes 	Blanquette veau a l'ancienne 	Pates saumon sce normande 
Garniture	Poelee champetre	Nouilles chinoises	Riz au beurre	Duo de pdt et carottes bio natura 	
Fromage				Suisse sucre 6.8% 60 fro	
Dessert	Fruit de saison bio 	Tarte coco ananas	Creme renversee 	Fruit de saison bio 	Crepe au sucre

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

 e-Quilibre

 Fait maison

 Recette BIO

 Vegetarien

 Produit MSC
















 Viande bovine française

 TRANS-GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 3 février au 7 février

### Déjeuner

	LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
Entrée	Carotte rapée edam bio 	Pois chiche bio aux oignons bio 	Betteraves bio 	Celeri rave sauce mayonnaise	Bouillon de boeuf bio au vermicelle 
Plat	Nuggets végétarien 	Saute de boeuf à l'indienne vbf bio 	Petit sale 	Chili con carne 	Coeur de filet de merlu blc 
Garniture	Fondue de poireaux au curry	Carottes vichy agriconfiance 	Lentilles bio 	Riz créole bio 	Pdt vapeur maison fra 
Fromage					
Dessert	Choux choc. .creme anglaise	Fruit de saison	Compote de pomme bio 	Cookie au chocolat et pois chiche 	Banane fruit

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

e-Quilibre

 Recette BIO

 Végétarien

 France

 Fait maison

 Origine

TRANS GOURMET


# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 10 février au 14 février

### Déjeuner

	LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
Entrée	Radis beurre	Potage de légumes anciens	Cake aux olives et fromage rape maison		Salade à l'emmental bio
Plat	Tortelloni rico. épin. tom. parm.	Roti de bœuf vbf 	Chipolatas	Cuisse de poulet ce2 aux herbes 	Dos colin sauce au beurre blanc 
Garniture	Salade bio 	Pommes de terre sautées bio natura 	Purée de carottes maison bio 	Lentilles corail	Brocolis persilles
Fromage			Edam	Brie bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	From blanc vanille bio 		Fruit de saison	Paris brest praline

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

 e-Quilibre

 Viande bovine française

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Recette BIO

 Produit MSC

 TRANS-GOURMET

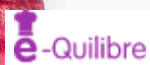
# MENUS SAINT MORILLON

## PRIM ALSH - Menu du 17 février au 21 février

### Déjeuner

	LUNDI 17/02	MARDI 18/02	MERCREDI 19/02	JEUDI 20/02	VENDREDI 21/02
Entrée	Salade du meunier	Crème de lentilles corail	Salade pdt oignons rouges 		Celeri rave et olive vinaigrette
Plat	Croq fromage 	Saute de poulet au curry 	Hachis parmentier de boeuf 	Spaghettis carbonara parmesan 	Dos de colin meuniere sauce citron 
Garniture	Carottes vichy agriconfiance 	Pommes de terre sautées bio natura 	Batavia		Petit pois et carotte bio 
Fromage				Brie bio 	
Dessert	Pomme golden	Flan au chocolat 	Purée de pommes et poires bio 	Fruit de saison bio 	Glace pot vanille chocolat 85ml

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



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Origine



Recette BIO

