

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 31 mars au 4 avril

Déjeuner

LUNDI 31/03

MARDI 01/04

MERCREDI 02/04

JEUDI 03/04

VENDREDI 04/04

Entrée

Salade de lentilles bio



Soupe de legume



Avocat creole

Feuillete fromage

Plat

Nugget de ble vegetarien



Saucisse de toulouse grillée

Haut cuisse de plt a l'ananas



Parmentier de boeuf maison



Filet hoki meuniere msc



Garniture

Chou fleur agriconfiance persille



Aligot



Riz creole

Salade bio



Haricots verts a la vapeur ce2



Fromage

Saint nectaire aop



Dessert

Panna cotta



Tartelette aux myrtilles



Tarte a la noix de coco

Poire au sirop

Yaourt a la myrtille bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Origine



Sans gluten



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 7 avril au 11 avril

Déjeuner

LUNDI 07/04

MARDI 08/04

MERCREDI 09/04

JEUDI 10/04

VENDREDI 11/04

Entrée

Coquillettes bio au thon 

Salade vinaigrette bio 

Betteraves bio 

Concombre mais et emmental

Plat

Cote de porc vpf grillée 

Nems aux légumes

Escalope de dinde au jus 

Emince de veau à la crème

Brandade de poisson maison 

Garniture

Carotte à la crème bio 

Riz cantonnais

Ratatouille maison 

Riz pilaf bio 

Salade bio 

Fromage

Cantal aop 

Buche chèvre bio 

Dessert

Ile flottante au caramel

Purée de pomme hve 

Fruit de saison bio 

Eclair chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 France

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)

 TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 14 avril au 18 avril

Déjeuner

LUNDI 14/04

MARDI 15/04

MERCREDI 16/04

JEUDI 17/04

VENDREDI 18/04

Entrée

Salade de batavia au maïs bio



Radis beurre

Salade ble pesto cacahuete



Salade de lentilles bio



Carotte rapée edam

Plat

Spaghetti bio bolognaise vegetarienne



Lamelles encornets armoricaine

Manchons de canard confit

Roti boeuf



Moules mariniere pleine eau



Garniture

Riz creole bio



Haricots blancs persilles



Legumes de saison

Frites bio



Fromage

Ossau iraty aop



Dessert

Fruit de saison

Creme renversee bio



Compote pomme bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 21 avril au 25 avril

Déjeuner

LUNDI 21/04

MARDI 22/04

MERCREDI 23/04

JEUDI 24/04

VENDREDI 25/04

Entrée

Chou rouge aux pommes bio



Plat

Cote de porc vpf a la dijonnaise



Garniture

Risetti au beurre

Fromage

Dessert

Creme brulee maison bio



Pizza oignons, fromage et champignons



Salade bio



Fromage blanc bio au sucre



Pomme gala bio



Ble au maïs poivrons et oeufs bio



Wings de poulet

Petit pois ce2 et carotte ce2



Ananas

Celeri rave sauce mayonnaise

Saute de poulet sauce soja



Nouilles chinoises

Salade de fruit frais de saison



Cassolette de colin et fruits de mer



Carottes vichy bio



Camembert bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



France



Vegetarien



Produit MSC



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

e-Quilibre

TRANS GOURMET