

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 5 mai au 9 mai

Déjeuner

LUNDI 05/05

MARDI 06/05

MERCREDI 07/05

JEUDI 08/05

VENDREDI 09/05

Entrée

Salade et radis en vinaigrette



Salade au maïs et au thon

Salade coleslaw bio



Salade lentilles bio sce vgtte



Plat

Boulette panée de ble a la thai sauce tomate



Saute de boeuf a l'indienne vbf bio



Brochette porc sce barbecue

Saumon sauce citron

Garniture

Julienne de legumes

Fusilli au beurre bio



Haricots verts persilles



Courgettes sautees bio



Fromage

Fromage blanc sucre

Camembert bio



Dessert

Yaourt aux fruits

Tarte feuilletée aux pommes bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Origine



TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 12 mai au 16 mai

Déjeuner

LUNDI 12/05

MARDI 13/05

MERCREDI 14/05

JEUDI 15/05

VENDREDI 16/05

Entrée

Salade de betteraves au comte

Salade de tomates mozzarella et ciboulette

Feuillete au fromage

Salade a l'emmental bio

Melon bio



Plat

Tortilla pdt et a l'oignon

Escalope dinde a la milanaise



Steak hache grille bio



Emince de boeuf aux oignons

Filet de merlu sce bonne femme



Garniture

Salade bio



Spaghetti au basilic

Carottes persillees bio



Brocolis persilles agriconfiance



Cereales gourmandes bio



Fromage

Dessert

Pommes bananes peches au sirop bio



Panna cotta coulis fruits rouges

Fruit de saison bio



Crumble aux pommes

Ossau iraty aop



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée

TRANSFOOD

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 19 mai au 23 mai

Déjeuner

LUNDI 19/05

MARDI 20/05

MERCREDI 21/05

JEUDI 22/05

VENDREDI 23/05

Entrée

Pate de campagne et cornichons

Radis beurre

Carotte rapée ail f bio 

Pois chiche bio aux oignons bio 

Plat

Paleron de boeuf braisé 

Escalope de ble panée 

Cuisse poulet jaune grillée hve 

Roti porc echine au thym f 

Dos de colin sauce aurore 

Garniture

Pommes de terre persillées 

Riz bio au beurre 

Ratatouille maison bio 

Lentilles bio 

Epinards branches a la creme agriconfiance 

Fromage

Emmental bio 

Bleu auvergne aop 

Dessert

Fruit de saison bio 

Crème au chocolat

Tarte feuilletée aux pommes bio 

Yaourt a la framboise bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Recette Regionale

 Appellation d'origine protégée

 Produit MSC

 Origine

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 26 mai au 30 mai

Déjeuner

LUNDI 26/05

MARDI 27/05

MERCREDI 28/05

JEUDI 29/05

VENDREDI 30/05

Entrée

Ble tomates poivrons
emmental

Melon jaune

Salade aux asperges et
mais

Plat

Haut cuisse de plt bio au
jus

Spaghetti bio bolognaise
aux lentilles hve

Steak hache grille bio

Garniture

Tomates provencales

Pois casse

Fromage

Comte origine aop

Dessert

Pomme dalinette bio

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

TRANSFOODS

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 2 juin au 6 juin

Déjeuner

LUNDI 02/06

MARDI 03/06

MERCREDI 04/06

JEUDI 05/06

VENDREDI 06/06

Entrée

Salade composée a l'emmental

Feuillete au fromage bio

Coquille surimi tomate

Melon bio

Concombre vinaigrette bio

Plat

Croq fromage

Roti veau au jus

Jambon grille

Saute de boeuf a l'indienne vbf bio

Cassiolette de colin et fruits de mer

Garniture

Petit pois et carotte bio

H. verts et h. beurre

Courgette sautee bio

Semoule bio

Riz creole bio

Fromage

Fruit de saison

Creme renversee bio

Ananas

Dessert

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 9 juin au 13 juin

Déjeuner

LUNDI 09/06

MARDI 10/06

MERCREDI 11/06

JEUDI 12/06

VENDREDI 13/06

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Salade de tomates au basilic

Chou rouge pommes a la vgtte

Melon bio

Concombre vinaigrette

Lasagnes vegetariennes

Emince de veau a la creme

Cote de porc poelee

Brandade de poisson maison

Salade bio

Puree pdt maison

Ratatouille maison bio

Salade bio

Brie bio

Fruit de saison bio

Glace glace pomme peche framboise

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Vegetarien

 Fait maison

TRANSFOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 16 juin au 20 juin

Déjeuner

LUNDI 16/06

MARDI 17/06

MERCREDI 18/06

JEUDI 19/06

VENDREDI 20/06

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Tomate feta vinaigrette

Pizza oignons, fromage et champignons



Batavia

Tarte au citron

Cote de porc poelee



Quinoa blanc au beurre bio



Camembert bio



Compote pomme bio



Gaspacho



Emince de veau poele

Gratin de courgettes

Edam

Taboule libanais maison bio



Pane de colin d'alaska msc



Chou fleur persille

Fromage blanc nature bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC

TRANSFOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 23 juin au 27 juin

Déjeuner

LUNDI 23/06

MARDI 24/06

MERCREDI 25/06

JEUDI 26/06

VENDREDI 27/06

Entrée

Coquillettes au maïs et
oeuf



Rillette thon avocat



Concombre vinaigrette

Carotte rapée edam bio



Melon bio



Plat

Boulette panée de ble a la
thai sauce tomate



Aiguillette poulet a la
creme



Boeuf emince au paprika



Palette a la diable cuite

Fish and chips de colin

Garniture

Poelee champetre

Fusilli au beurre bio



Frites

Riz basmati bio



Courgettes a la vapeur bio



Fromage

Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt panache lit de fruit
bio



Fruit de saison

Cone vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

PRIM - Menu du 30 juin au 4 juillet

Déjeuner

LUNDI 30/06

MARDI 01/07

MERCREDI 02/07

JEUDI 03/07

VENDREDI 04/07

Entrée

Pasteque

Feuillete au fromage bio



Salade grecque

Rosette et cornichons

Melon jaune bio



Plat

Boules de boeuf a la sce
tomate

Chili sin carne maison



Chipolatas

Moussaka aubergine pdt
et boeuf



Cheese burger frites

Garniture

Macaroni au beurre bio



Coeur de ble au basilic

Batavia

Fromage

Brie bio



Dessert

Fromage blanc confiture
de fraise bio



Nectarine f

Fruit de saison bio



Sundae vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison

TRANS-GOURMET