

MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 16 septembre au 20 septembre

Déjeuner

	LUNDI 16/09	MARDI 17/09	MERCREDI 18/09	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
Entrée	Melon	Betteraves bio 	Quinoa aux tomates et concombre	Concombre a la ciboulette bio 	Salade composee aux croutons
Plat	Boeuf emince au paprika nouvelle aquitaine 	Omelette bio aux pommes de terre 	Cote de porc sauce basquaise (origine nouvelle aquitaine) 	Filet de poulet grille 	Poisson frais du jour 
Garniture	Semoule bio 	Salade bio 	Courgettes aubergines sautees	Fusilli au beurre bio 	Puree potiron ce2 pdt 
Fromage	Tommette de brebis 		Brie bio 		
Dessert		Fruit de saison		Banane bio 	Flan patissier 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Recette Regionale

 Label Rouge

 Fait maison

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Origine

 TRANSGOURMET

MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 23 septembre au 27 septembre

Déjeuner

	LUNDI 23/09	MARDI 24/09	MERCREDI 25/09	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
Entrée	Salade grecque 	Radis au sel	Batavia pomme nx raisins secs bio 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Salade de choux rouge et blc
Plat	Paleron boeuf a l'estragon fra 	Lasagnes epinards et ricotta 	Couscous aux boulettes d'agneau, merguez et poulet 	Poulet fermier 	Moules frites 
Garniture	Farfalle bio beurre 	Salade bio 		Riz sauce basquaise 	
Fromage		Cantal aop 		Fromage blanc	
Dessert	Fruit melba		Salade de fruits de saison bio 		Glace glace pomme peche framboise

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Fait maison



Recette BIO



Viande bovine française



Label Rouge



Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

TRANS GOURMET

MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 30 septembre au 4 octobre

Déjeuner

	LUNDI 30/09	MARDI 01/10	MERCREDI 02/10	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
Entrée	Salade verte bio au thon 	Salade coleslaw bio 	Taboule maison 	Betteraves bio 	Crudites de saison bio 
Plat	Bourguignon de boeuf 	Pizza oignons, fromage et champignons 	Brochette de dinde 	Tartiflette pdt lamelle 	Filet de saumon sce bearnaise 
Garniture	Fusilli au beurre bio 	Batavia	H. verts et h. beurre	Salade bio 	Duo riz bio et champignons 
Fromage			Vache qui rit bio 	Suisse sucre 6.8% 60 fro	
Dessert	Yaourt vanille bio 	Fruit de saison			Creme renversee 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Viande bovine française

 Vegetarien

 Label Rouge

 TRANS-GOURMET

MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 7 octobre au 11 octobre

Déjeuner

	LUNDI 07/10	MARDI 08/10	MERCREDI 09/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10
Entrée	Salade de pdt au thon	Salade au comte	Radis beurre	Potage legume 	Crudites de saison bio 
Plat	Saute de boeuf a la provençale (origine aquitaine) 	Dos de colin lieu bordelaise 	Roti porc 	Aiguillette plt provençale 	Chili sin carne maison 
Garniture	Brocolis persilles bio 	Epinards br. bio creme 	Duo de pdt et carottes bio natura 	Lentilles bio 	
Fromage	Yaourt bio a la vanille 		Emmental bio 	Vache qui rit bio 	
Dessert		Crepe au sucre			Flan au chocolat 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Recette Regionale



Vegetarien



Produit MSC



France

TRANS-GOURMET

MENUS SEPTEMBRE COMMUNE DE SAINT MORILLON

Primaire - Menu du 14 octobre au 18 octobre

Déjeuner

	LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10
Entrée	Mille-feuille betterave et fromage frais	Potiron roti au miel	Carotte rapée edam bio 	Veloute de courgettes	Aubergines et feta a la vgtte
Plat	Bourguignon bio a la betterave 	Parmentier boeuf potiron ce2 	Filet de poulet a la creme 	Risotto bio aux lardons et courgettes 	Moussaka aubergine pdt et boeuf 
Garniture	Riz basmati bio 	Salade bio 	Flan carotte cumin pl bio	Salade bio 	Salade bio 
Fromage					Camembert bio 
Dessert	Brownie chocolat betterave bio 	Creme brulee au potiron et cannelle	Carrot cake bio 	Flan sucre a la courgette 	

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

 e-Quilibre

 Recette BIO

 Viande bovine française

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

 Fait maison

 TRANS-GOURMET