






































MENUS SAINT MORILLON

MAT ALSH - Menu du 24 février au 28 février

Déjeuner

	LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
Entrée	Salade coleslaw bio  	Crudites de saison bio  	Coquillettes bio mais et poivrons  	Bouillon de boeuf bio au vermicelle  	Crudites de saison bio  
Plat	Curry de legumes à l'indienne   	Roti de porc vpf sce chasseur  	Jambon grille 	Saute de boeuf aux carottes bio  	Spaghettis bolognaise bio   
Garniture	Salade bio  	Haricot beurre au beurre 	Fondue de poireaux  	Riz bio au beurre  	
Fromage	Saint paulin bio  		Yaourt nature bio origine  		
Dessert	Fruit de saison bio  	Riz au lait sauce caramel maison bio  	Fruit de saison 	Cone chocolat 	

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO	 Vegetarien	 France	 Viande bovine française	 Fait maison
 VEGETAUX CRUS	 FECULENT	 VEGETAUX CUITS	 PROTIDES	 PRODUITS LAITIERS
		 SUCRE		

TRANS-GOURMET

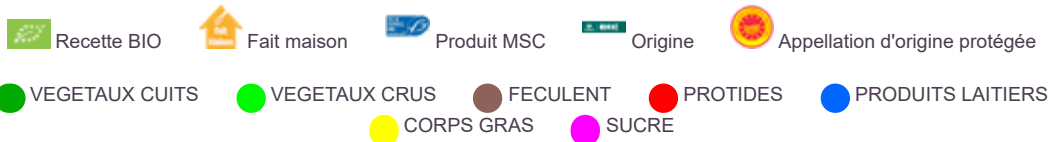
MENUS SAINT MORILLON

MAT ALSH - Menu du 3 mars au 7 mars

Déjeuner

	LUNDI 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI 05/03	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
Entrée	Potage de legumes bio natura  	Carotte rapée ail f bio  			Quiche lorraine  
Plat	Emince de boeuf a la moutarde 	Tarte aux 3 fromages   	Brochette de poisson blanc pane 	Mignon de porc a la sauge 	Dos de colin scc dieppoise  
Garniture	Boulgour au beurre bio  	Salade bio  	Haricots verts persilles  	Coquille bio beurre  	Puree de potiron 
Fromage			Fourme d'ambert aop  	Cantal aop  	
Dessert	Fruit de saison bio  	Cake au citron    	Flan patissier   	Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *




e-Quilibre

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

MAT ALSH - Menu du 10 mars au 14 mars






Déjeuner

	LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
Entrée		Salade au chevre chaud  	Crepe fromage 	Crudites de saison bio  	
Plat	Saute de boeuf bourguignon  	Filet de poulet grille 	Escalope porc grillee  	Omelette aux pommes de terre   	Dos colin msc sauce au beurre blanc  
Garniture	Puree pdt maison  	Ble et champignons sauce au bleu   	Carottes vichy bio  	Salade bio  	Epinard hache au beurre bio  
Fromage	Comte aop  				Camembert bio  
Dessert	Fruit de saison bio  	Cheesecake maison    	Puree de pomme hve  	Flan patissier aux pommes   	Flanby vanille caramel 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

 Fait maison  Recette BIO  France  Produit MSC  Appellation d'origine protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)

 VEGETAUX CRUS  FECULENT  PROTIDES  VEGETAUX CUITS  PRODUITS LAITIERS
 CORPS GRAS  SUCRE

e-Quilibre

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

MAT ALSH - Menu du 17 mars au 21 mars

Déjeuner

	LUNDI 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
Entrée	Coquillettes au maïs et oeuf ● ●	Salade verte bio au thon ● ●	Carotte rapée vinaigrette bio ● ●		Betteraves bio ● ●
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre sauce tomate ● ●	Emince bœuf marine kentucky ●	Hache de veau grille ●	Cordon bleu volaille cuit 100g ●	Poisson frais du jour ● 🏠
Garniture	Poelee champetre ●	Quinoa blanc au beurre bio ● ●	Frites ● ●	Riz basmati bio ● ●	Gratin de choux-fleur et pdt ● ●
Fromage	Babybel bio ● ●			Brie bio ● ●	
Dessert		Beignet aux pommes ●	Yaourt panache lit de fruit bio ● ●	Banane bio ● ●	Creme renversee ● ●

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO
  Vegetarien
  Fait maison
 ● FEUCLENT ● VEGETAUX CRUS ● VEGETAUX CUITS ● PROTIDES ● CORPS GRAS
 ● PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET

MENUS SAINT MORILLON

MAT ALSH - Menu du 24 mars au 28 mars

Déjeuner

	LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
Entrée		Salade de ble feta olive ●		Salade a l'emmental bio ● ●	
Plat	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles bio ● ● ●	Escalope dinde sce forestiere ● ●	Tartiflette maison ● ● ●	Faux filet grille ●	Dos de merlu aux herbes ● ●
Garniture	Feculent du jour ● ●	Brocolis persilles bio ● ●	Salade bio ● ●	Courgettes sautees bio ● ●	Puree de pois casses bio ● ●
Fromage	Yaourt bio nature ● ●				Camembert bio ● ●
Dessert	Fruit de saison bio ● ●	Flan praline bio ● ●	Salade de fruit frais de saison ● ●	Crumble aux pommes ●	Fruit de saison bio ● ●

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO
  Fait maison

● FECULENT ● PRODUITS LAITIERS ● VEGETAUX CRUS ● PROTIDES ● VEGETAUX CUIITS

TRANS-GOURMET

