

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 10
Mai

Filet de colin
meunière et citron

Purée de pommes de
terre

Camembert Bio
Plat BIO

Pomme bicolore Bio
Plat BIO

MARDI | 11
Mai


Concombre sauce
andalouse (Sarran)

Cocotte de bœuf
Bio à la cannelle
Plat Bio

Carottes Bio à la crème

Gâteau au yaourt



 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

repas St Morillon



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé


LUNDI | 17
Mai


Jambalaya Bio
Plat BIO

Brie

Poire 

MARDI | 18
Mai


Tomate Local ciboulette 

Spaghettis houmous
vegetarien 

Bâtonnet de glace à la vanille

JEUDI | 20
Mai

Betterave et pommes bio
Plat BIO


Croque-monsieur 

Salade verte Bio
Plat BIO

Yaourt nature sucré

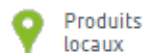
VENDREDI | 21
Mai

Concombre Bio
Plat BIO

Stick de colin
pané et citron 

Coquillettes Bio au fromage

Ananas



Produits
locaux



Végétarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

repas St Morillon

elior 

Au menu - Déjeuner

MARDI | 25
Mai

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Pasticcio

Fraises au sucre Local



LE JOUR DU Végo

JEUDI | 27
Mai

Salade printanière Bio
Plat Bio

Couscous végétarien



Moelleux aux framboises

VENDREDI | 28
Mai

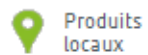
Rillettes à la sardine

Boulettes de
bœuf Bio au curry
Plat Bio

Riz Bio à la sauce tomate

Banane Bio
Plat Bio

repas St Morillon



Produits
locaux



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 31
Mai

Paëlla au poulet

Tomme de pays Bio
Plat BIO

Bâtonnet de glace à la vanille

MARDI | 01
Jun

Salade verte
Bio aux croûtons
Salade verte BIO

Œufs durs à la florentine

Fraises au sucre Local



JEUDI | 03
Jun

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Rôti de porc au jus

Haricots verts bio

Gâteau marbré

LE JOUR DU Végé

VENDREDI | 04
Jun

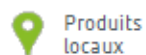
Flan coquillettes
et courgettes



Fromage blanc Bio
Plat BIO

Pomme bicolore Bio
Plat BIO

repas St Morillon



Produits
locaux



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **végé**

LUNDI | 07
Jun

Omelette Bio
aux fines herbes
Plat Bio

Pommes vapeur Bio LOCAL
Plat Bio

Camembert

Poire 

MARDI | 08
Jun

Friand au fromage

Rôti de bœuf Bio
à la graine de moutarde
Plat Bio

Carottes Bio à la crème

Panna cotta au fromage
blanc et caramel

JEUDI | 10
Jun

Melon jaune

Emincé de poulet
bio sauce suprême
poulet Bio

Courgettes à la persillade

Yaourt nature sucré bio
Plat Bio

VENDREDI | 11
Jun


Moules à la crème

Pommes frites

Carré de l'Est Bio
Plat Bio

Orange Bio
Plat Bio

repas St Morillon

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 14
Jun

Rôti de porc Bio à l'estragon
Plat BIO

Petits pois Bio
Plat BIO

Tomme blanche

Fruit

MARDI | 15
Jun


Salade verte bio

Riz cantonnais
Plat BIO

Mousse chocolat au lait

JEUDI | 17
Jun

Sauté de bœuf Bio mironton
Plat Bio


Purée de patates
douces maison 

Yaourt aromatisé


Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 18
Jun

Emincé de tomate Bio
Plat BIO

Filet de lieu sauce crème
ciboulette 

Semoule à la tomate Bio
Plat BIO

Cake aux pommes 

repas St Morillon



Spécialité
du chef



Pêche
responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 21
Jun

Carottes râpées
Bio vinaigrette orientale
carotte BIO

Emincé de poulet
Bio à la milanaise
poulet BIO

Haricots beurre
saveur du midi

Compote de pommes

MARDI | 22
Jun

Betteraves Bio
Plat Bio

Chipolatas grillées

Lentilles Bio Local
Plat Bio

Yaourt aromatisé

JEUDI | 24
Jun

Filet de cabillaud
à l'américaine

Pommes vapeur Bio LOCAL
Plat Bio

Camembert Bio
Plat Bio

Bâtonnet de glace à la vanille

LE JOUR DU  Végo

VENDREDI | 25
Jun

Penne achard
de légumes
penne, achard de légumes

Edam bio

Banane Bio
Plat Bio

repas St Morillon



Produits
locaux



Pêche
responsable



Végo Végétarien


Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **végé**

LUNDI | 28
Jun


Lasagnes chèvre,
épinard 


Yaourt nature sucré bio
Plat BIO

Pomme bicolore Bio
Plat BIO

MARDI | 29
Jun

Salade verte Bio au gruyère
Salade verte BIO

Saucisse de
Toulouse Local 

Purée de pommes de
terre 

Crème dessert vanille bio
Plat BIO

JEUDI | 01
Jul

Salade printanière
Iceberg, emmental, tomate

Escalope de
dinde à la crème

Choux-fleurs Bio persillés
Plat BIO


Corbeille de fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 02
Jul

Concombre à la feta


Filet de lieu au
bouillon de légumes Bio


Riz Bio créole
Plat BIO

Gâteau au yaourt 

repas St Morillon



 Spécialité
du chef

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 05
Jul


Duo de melon et pastèque

Cheese burger



Pommes frites

Glace rocket

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

repas St Morillon

