




# 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 \*



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

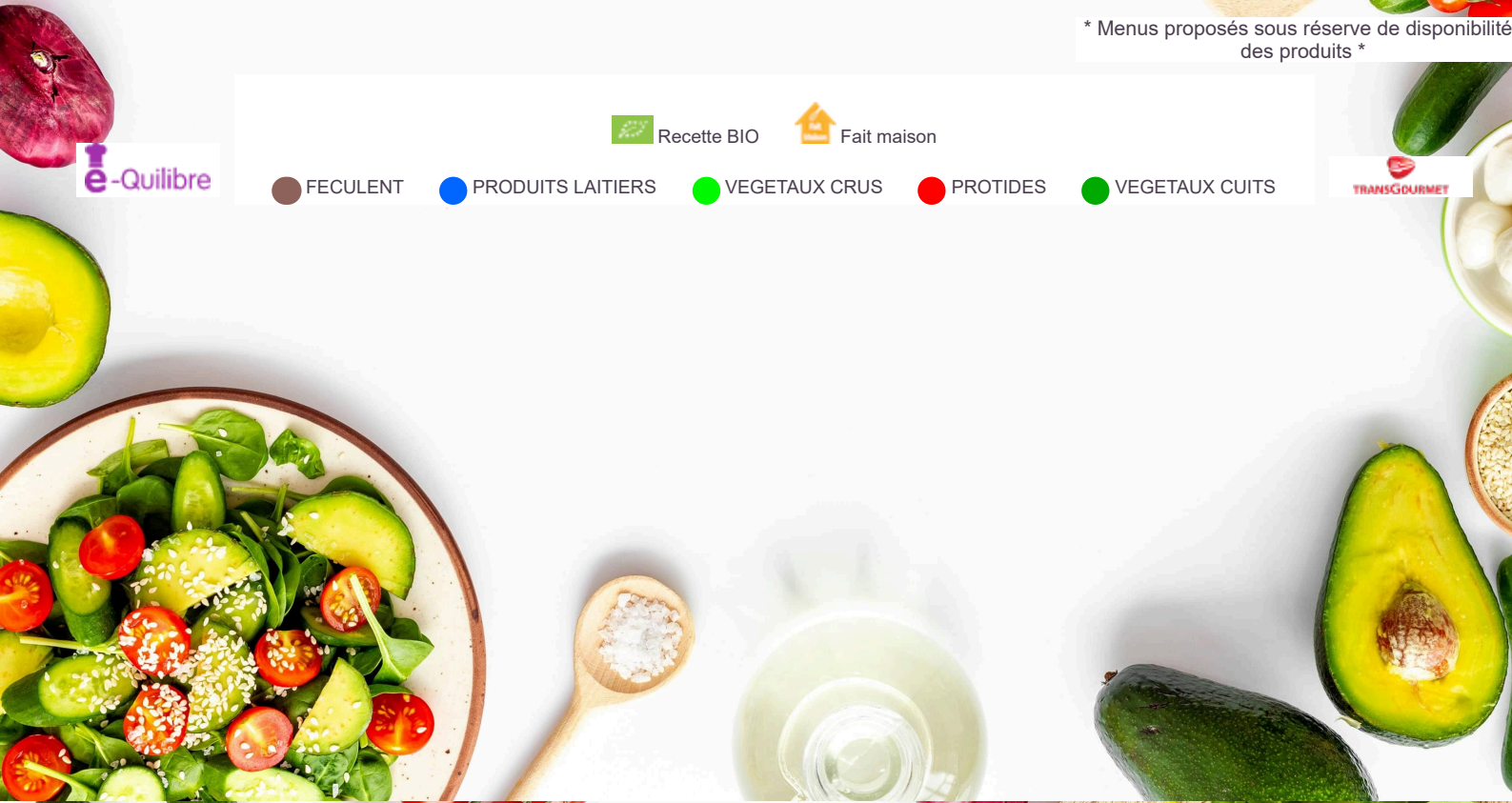
	LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
Entrée		Salade de ble feta olive ●		Salade a l'emmental bio ● ●	
Plat	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles bio ● ● ●	Escalope dinde sce forestiere ● ●	Tartiflette maison ● ● ●	Faux filet grille ●	Dos de merlu aux herbes ● ●
Garniture	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 \*



Recette BIO
 Fait maison




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



# MENUS SAINT MORILLON

## MAT ALSH - 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 grillee  	Haut cuisse de plt a l'ananas  	Hachis parmentier maison    	Filet hoki meuniere msc  
Garniture	Chou fleur agriconfiance persille  	Aligot   	Riz creole bio  	Salade bio  	Haricots verts a la vapeur ce2  
Fromage				St nectaire aop  	
Dessert	Panna cotta  	Tartelette aux myrtilles   	Tarte noix de coco   	Poires bio au sirop léger  	Yaourt a la myrtille bio  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*





e-Quilibre

TRANS GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## MAT ALSH - 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 disponibilité des produits \*

 Recette BIO  France  Fait maison  Appellation d'origine protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)

 e-Quilibre

 FÉCULENT  VÉGÉTAUX CRUS  VÉGÉTAUX CUITS  PRODUITS LAITIERS  PROTIDES  
 SUCRE  CORPS GRAS

 TRANSGOURMET







# MENUS SAINT MORILLON

## MAT ALSH - 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 ● 🏠	Lentilles vgtte et echalotte ●	Carotte rapee edam ● ●
Plat	Spaghetti bio bolognaise vegetarienne ● ● ●	Lamelles encornets armoricaine ●	Manchons de canard confit ●	Roti boeuf vbf ● 🇫🇷	Moules mariniere pleine eau ● ●
Garniture		Riz creole bio ● ●	Haricots blancs ●	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 disponibilité des produits \*

 Recette BIO	 Fait maison	 Viande bovine française	 Appellation d'origine protégée
 VEGETAUX CRUS	 FECULENT	 PRODUITS LAITIERS	 PROTIDES
	 CORPS GRAS		 VEGETAUX CUITS




































e-Quilibre

TRANS GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## MAT ALSH - 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  		Ble au maïs poivrons et oeufs bio  	Celeri rave sauce mayonnaise 	
Plat	Cote de porc vpf a la dijonnaise  	Pizza oignons, fromage et champignons    	Wings de poulet 	Saute de poulet sauce soja  	Cassolette de colin et fruits de mer  
Garniture	Risetti au beurre 	Salade bio  	Duo de petits pois et carottes 	Nouilles chinoises 	Carottes vichy bio  
Fromage		Fromage blanc bio au sucre  			Camembert 20% 30g 
Dessert	Creme brulee maison bio  	Pomme gala bio  	Ananas 	Salade de fruit frais de saison  	Fruit de saison bio  

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

e-Quilibre



TRANS-GOURMET

# MENUS SAINT MORILLON

## MAT ALSH - Menu du 28 avril au 2 mai

### Déjeuner

	LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
Entrée		Crepe au jambon et fromage ●	Salade de batavia au maïs bio ●	Tomates sauce vinaigrette maison ●	Rillettes thon ●
Plat	Lasagnes au boeuf ● ●	Cuisse poulet jaune grillée hve ●	Escalope porc grillée ●	Croq fromage ●	Brochette de poisson meunière ●
Garniture	Salade bio ●	Haricots verts persilles ●	Quinoa blanc au beurre bio ●	Carotte à la crème bio ●	Tian leg. soleil herbes prov. ●
Fromage	Yaourt nature bio et sucre ●		Camembert bio ●		
Dessert	Banane bio ●	Fruit de saison bio ●		Fromage blanc coulis fruits rouges ●	Purée de pomme hve ●

\* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits \*

Recette BIO   
 Fait maison   
 Recette locale   
 France   
 Vegetarien   
 Origine

Haute valeur environnementale (HVE)

● FÉCULENT    ● VEGETAUX CRUS    ● PROTIDES    ● VEGETAUX CUITS    ● PRODUITS LAITIERS

e-Quilibre

TRANSFOOD