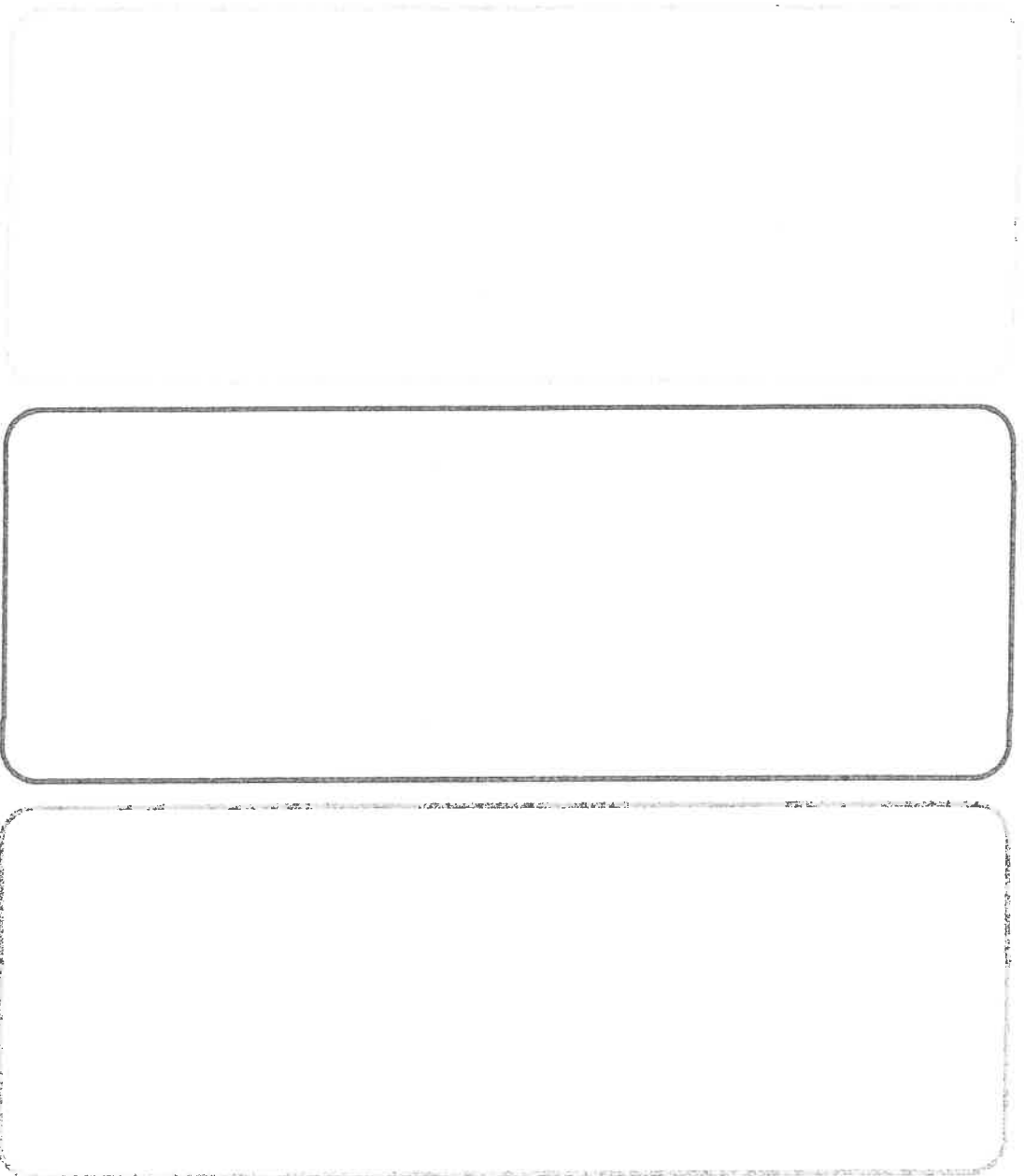


# Au menu cette semaine - Déjeuner



JEUDI 02  
Sep

Duo de pastèque et tomate

Emincé de poulet  
Bio à la milanaise

Pennes à l'emmental

Yaourt nature sucré bio  
Pât/BIO

VENDREDI 03  
Sep

Filet de lieu  
noir sauce au curry

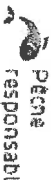
Courgettes Bio à la  
persillade

Camembert

Fruits de saison BIO  
Kiwi

repas St Morillon

Bio



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

<p><b>LUNDI</b> 06 Sep</p> <p>Hachis Parmentier Bio <i>Plat Bio</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><b>MARDI</b> 07 Sep</p> <p>Carottes Bio râpées <i>Plat Bio</i></p> <p>Pennes veg lentilles et curry</p> <p>Fruits de saison Bio <i>Bananes</i></p>	<p><b>MERCREDI</b> 08 Sep</p> <p>Tomate Bio <i>Plat Bio</i></p> <p>Couscous poulet</p> <p>Yaourt nature sucré bio <i>Plat Bio</i></p>	<p><b>JEUDI</b> 09 Sep</p> <p>Salade verte au maïs Bio <i>Plat Bio</i></p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p><b>VENDREDI</b> 10 Sep</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de bœuf Bio <i>Plat Bio</i></p> <p>Epinards à la crème Bio <i>Plat Bio</i></p> <p>Fruits de saison Bio <i>Orange</i></p>
--	---	---	---	---

Bio

Spécialité du chef

Nouveauté

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



repas St Morillon



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

LUNDI 13  
Sep

**Coleslaw Bio**  
carottes et chou Bio

**Rôti de dinde à la crème de  
poivrons**

**Boullgour pilaf bio**  
Pilaf Bio

**Fromage blanc au  
coulis de fruits rouges**

MARDI 14  
Sep

**Penne tandoori**  
Poireaux, carottes, navets et haricots rouges

**Cotentin**

**Moelleux framboises  
spéculoos maison**

MERCREDI 15  
Sep

**Palette de porc sauce diable**

**Courgettes Bio à la  
provençale**

**Camembert**

**Corbeille de fruits Bio**  
Pilaf Bio

JEUDI 16  
Sep

**Concombre  
à la crème Bio**

**Tartiflette**

**Salade verte Bio**  
Pilaf Bio

**Cornetto vanille intense**

VENDREDI 17  
Sep

**Salade mélangée,  
radis & emmental**

**Filet de lieu  
noir sauce safranée**

**Gratin de potirons**  
Potirons Bio Local

**Corbeille de fruits Bio**  
Pilaf Bio

**Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe**

*Des idées plus  
loisirs*


**repas St Morillon**

**elijor**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner


LUNDI 20 Sep	MARDI 21 Sep	MERCREDI 22 Sep	JEUDI 23 Sep	VENDREDI 24 Sep
<p>Betteraves et concombres</p> <p>Roti de porc aux fruits d automne</p> <p><b>Semoule Bio</b> <i>Plat BIO</i></p> <p>Yaourt Bio sucré <i>Plat BIO</i></p>	<p>Oufs gratinés au thym et aux oignons</p> <p><b>Ratatouille Bio</b> <i>Plat BIO</i></p> <p>Fondu Président</p> <p>Corbeille de fruits Bio <i>Plat BIO</i></p>	<p>Iceberg à la vinaigrette au caramel</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards à la crème Bio <i>Plat BIO</i></p> <p>Cake aux pommes Bio</p>	<p>Tomate Bio <i>Plat BIO</i></p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Courgettes Bio à la persillade</p> <p>Fromage blanc à la mangue</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Riz Bio au curry <i>Plat BIO</i></p> <p>Edam bio</p> <p>Corbeille de fruits</p>

 Origine France

Bio

 Végétarien

 Poisson responsable

 Végétarien EcoRespon

**Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe**

**repas St Morillon**

 elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 27  
Sep

Concombre Bio  
*Plat BIO*

Pilon de poulet rôti

Haricots blancs Bio  
*Plat BIO*

Compote de  
pommes et cassis

MARDI 28  
Sep

Melon jaune Bio  
*Plat BIO*

Saucisse de  
Toulouse Local

Lentilles et carottes fraîches

Crème dessert chocolat bio

MERCREDI 29  
Sep

Galopin de veau grillé

Coquillettes  
bio assai du midi

Cotentin

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

JEUDI 30  
Sep

Sauté de boeuf Bio  
*Plat BIO*

Choux-fleurs Bio en gratin  
*choux fleurs bio*

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

VENDREDI 01  
Oct

Salade verte  
Bio aux croûtons

Boulgour à la cantonnaise

Bâtonnet de glace à la vanille

Bio



Produits  
locaux



Végétarien

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



repas St Morillon

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 04  
Oct

Gratin de la mer  
*Cube collin, Vdt blanc, crème, champignons,*

Boulgour pilaf

Fromage blanc

Corbeille de fruits Bio  
*Plat BIO*

MARDI 05  
Oct

Salade verte  
Bio aux croûtons

Riz à la mexicaine  
*tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron*

Cake à l'orange

MERCREDI 06  
Oct

Salade verte  
Bio au gruyère

Sauté de bœuf mironton

Haricots verts bio

Entremets caramel

JEUDI 07  
Oct

Friand au fromage

Poulet Bio à la basquaise  
*Plat BIO*

Carottes Bio à la crème

Fruit

VENDREDI 08  
Oct

Concombre Bio  
*Plat BIO*

Moules à la crème

Pommes frites

Yaourt nature sucré bio  
*Plat BIO*



31c

Vegetarien

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



repas St Morillon

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine



# Au menu cette semaine - Déjeuner

<p><b>LUNDI</b> 11 Oct</p> <p><b>Emincé de poulet</b> bio sauce suprême</p> <p>_____</p> <p><b>Riz Bio au curry</b> <i>Plat Bio</i></p> <p>_____</p> <p><b>Brie</b></p> <p>_____</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>MARDI</b> 12 Oct</p> <p><b>Salade catalane Bio</b></p> <p>_____</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p>_____</p> <p><b>Courgettes Bio à la persillade</b></p> <p>_____</p> <p><b>Moelleux aux pommes et spéculoos</b></p>	<p><b>MERCREDI</b> 13 Oct</p> <p><b>Tomate et concombre Bio</b> <i>Plat Bio</i></p> <p>_____</p> <p><b>Kefta d'agneau au raz-el-hanout</b></p> <p>_____</p> <p><b>Petits pois Bio</b> <i>Plat Bio</i></p> <p>_____</p> <p><b>Namoura liban</b></p>	<p><b>JEUDI</b> 14 Oct</p> <p><b>Blé tandoori</b></p> <p>_____</p> <p><b>Cotentin</b></p> <p>_____</p> <p><b>Salade d'oranges Bio aux épices</b></p>	<p><b>VENDREDI</b> 15 Oct</p> <p><b>Carottes Bio râpées</b> <i>Plat Bio</i></p> <p>_____</p> <p><b>Filet de lieu noir sauce safranée</b></p> <p>_____</p> <p><b>Macaroni Bio</b> <i>Plat Bio</i></p> <p>_____</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</b></p>
--	--	--	--	--

Bio  Végétarien  Pêche responsable

**Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

**repas St Morillon**



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 18  
Oct

Salade verte  
Bio à la mimosette

Hachis Parmentier

Purée de pommes de terre

Corbeille de fruits Bio  
Plat Bio

MARDI 19  
Oct

Pennes veg haricots  
paprika coco

Fondu Président

Gâteau aux poires

MERCREDI 20  
Oct

Celeri remoulade bio  
Plat Bio

Nuggets de poisson

Polenta au beurre

Fromage blanc Bio  
Plat Bio

JEUDI 21  
Oct

Coleslaw Bio  
carotte et chou blanc Bio

Paëlla au poulet

Crème dessert vanille bio  
Plat Bio

VENDREDI 22  
Oct

Pavé de colin  
sauce Nantua

Haricots verts bio

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits Bio  
Plat Bio

repas St Morillon

Bio

Origine France

Spécialité du chef

Nouveauté

Origine France

Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine