

Menus du 14 janvier au 25 janvier 2019

	- Lundi 14 janvier -	- Mardi 15 janvier -	- Mercredi 16 janvier -	- Jeudi 17 janvier -	- Vendredi 18 janvier -
Hors d'œuvre	Salade mélange	Mousse de canard	Coleslaw	Salade de riz niçoise	Salade coeur de laitue
Plat principal	Pizza Bœuf Limousin	Hoky Menière "Labelisé pêche durable"	Steak Haché de Boeuf Ketchup	Nuggets plein filet de Poulet Sauce Ketchup	Parmentier de Colin d'Alaska
Garniture		Choux fleurs Bio au gratin	Pommes Noisettes	Haricots Verts à la Persillade	
Fromage et laitage	Carré frais BIO	Gouda France	Petit suisse sucré	Emmental Bio 100% France	Crème dessert vanille
Dessert	Compote pomme poire Bio	Clémentine	moelleux tout chocolat	Kiwi	galette pur beurre BIO
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Chocolat au lait Orange Baguette	Ile flotante Spéculoos Jus d'ananas	lait chocolaté Confiture gelée de framboise Pain au lait	Lait Goûter Prince chocolat Pomme rouge	Kiri Jus de pomme de Bretagne Baguette

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : www.morsang.fr

	- Lundi 21 janvier -	- Mardi 22 janvier -	- Mercredi 23 janvier -	- Jeudi 24 janvier -	- Vendredi 25 janvier -
Hors d'œuvre	Duo de crudités	Taboulé à l'Orientale	Salade Batavia aux Croûtons	Carottes râpées	Maquereaux à la moutarde
Plat principal	Lasagne Bolognaise	Filet de Merlu Meunière	Croque Monsieur Sans Porc	Jambon	Oeufs Sauce à l'Ancienne
Garniture		Carottes BIO au Beurre	Riz à l'ancienne	Pomme sauté	Epinards à l'Ancienne
Fromage et laitage	Rondelé Ail et Fines Herbes	fromage blanc sucré	yaourt aux fruits mixés	Cantal jeune AOP 100% France	Edam Bio 100% France
Dessert	Cubes au sirop léger Arlequin	Clémentine	Madelon	Pomme Bicolore de Saison	Banane
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Céréales Coco Pops Kiwi	Confiture de fraise Jus Multifruit Baguette beurre	Lait Muffin Banane	Fromage blanc sucré Madeleine Jus d'orange	Petit Louis tartine Compote pomme poire France Baguette

- ➔ Les viandes de boeuf et de porc sont **françaises** "nées, élevées et abattues en France"
- ➔ Les pains sont livrés dans les offices par les boulangers de la ville (entre 10 h et 11 h 30).
- ➔ Melons, pêches, nectarines, fraise : **France** ou **Espagne** suivant arrivage.
Kiwi : **France** ou **Italie** suivant arrivage - Ananas : **Pays exotiques**.
- ➔ Menus élaborés suivant les recommandations du **PNNS** (Plan National Nutrition Santé) et du **GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration et de Nutrition)



Viande bovine française



Viande de porc française



Volaille française



Certifié Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Fruits 100% français



Label rouge



Produit certifié



Démarche d'intérêt Nutritionnel et environnementale



Appellation d'Origine Contrôlée



Spécialité de la Cuisine Centrale

* **Label pêche durable**
* **VRC "Viande de race Charolaise"**