










Menus du 11 février au 22 février 2019

	- Lundi 11 février -	- Mardi 12 février -	- Mercredi 13 février -	- Jeudi 14 février -	- Vendredi 15 février -
Hors d'œuvre	Velouté de Tomates au Basilic	Rosette au beurre	Concombre crème cressonnette	Museau vinaigrette	Salade Feuille de Chêne Blonde
Plat principal	Chipolatas  	Omelette Champignons et Persillade	Coquelet Rôti 	Waterzooï de Colin d' Alaska	Hachis Provençal
Garniture	Gratin de pomme de terre au mascarpone 	Ratatouille Toscane	Fusillis Epinards Tomates au Beurre	Choux Fleurs braisés 	
Fromage et laitage	Edam Bio 100% France 	Yaourt brassé aux fruits	Comté 	Fromage blanc aux fruits	Chèvre
Dessert	Compote pomme poire Bio	Clémentine	Eclair au chocolat	Orange sanguinelli	Banane

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

	- Lundi 18 février -	- Mardi 19 février -	- Mercredi 20 février -	- Jeudi 21 février -	- Vendredi 22 février -
Hors d'œuvre	Filet de Hareng	Betteraves BIO 	Carottes râpées aux courgettes	Radis Nordique	Céleri rémoulade
Plat principal	Aiguillette de Poulet À la crème de boursin 	Filet de Limande Meunière	Andouillette aux Deux Moutardes 	Sauté de Porc Aux Deux Moutardes  	Brandade de Cabillaud "Labelisé pêche durable" au Potiron 
Garniture	Haricots Beurre Persillés	Epinards à l'Ancienne	Frites	Printanière de Légumes	Salade d' Endive
Fromage et laitage	Yaourt aux fruit mixé 	Saint paulin Bio France 	Roquefort beurre	Cantal jeune 100% France	Yaourt vanille 
Dessert	Kiwi	Clémentine	Cubes de pêche au sirop léger	Ile flotante	Madeleine

➡ 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"**