

# MENUS DU 11 AU 22 MARS 2019

|   | LUNDI 11 MARS                          | MARDI 12 MARS                                   | MERCREDI 13 MARS  | JEUDI 14 MARS   | VENDREDI 15 MARS                  |
|---|--|---|---|---|-----------------------------------|
| <b>Hors d'œuvre</b>   | Salade                                 | Carottes râpées                                 | Pâté en croûte de volaille  | Céleri rémoulade                                      | Concombre vinaigrette             |
| <b>Plat principal</b>   | Quiche Lorraine volaille               | Estouffade de bœuf                              | Aiguillette de colin panée  | Sauté de porc au paprika                              | Cassolette de colin hollandaise   |
| <b>Accompagnement</b>   |  | Pommes de terre vapeur persillée                | Haricots beurre persillés   | Penne au beurre                                       | Choux-fleurs braisés              |
| <b>Fromage et laitage</b>   | Crème dessert chocolat                 | Saint-Paulin France                             | P'tit fruité France   | Cantal jeune France                                   | Yaourt au sucre de canne          |
| <b>Dessert</b>  | Galette pur beurre                     | Orange sanguinelli                              | Banane  | Compote pommes grenades                               | Brownie pépites chocolat          |
| <b>Goûter</b><br><i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i> | Carré frais<br>Pomme rouge<br>Baguette | Lait<br>Cubes de pêche au sirop léger<br>Muffin | Yaourt Velouté Fruix panaché<br>Palmier<br>Jus de pomme de Bretagne | Lait chocolaté<br>Pain au lait<br>Confiture d'abricot | Lait<br>Barre de céréales<br>Kiwi |

## Menus consultables et téléchargeables sur [Morsang.fr](http://Morsang.fr)

|   | LUNDI 18 MARS                                      | MARDI 19 MARS                                   | MERCREDI 20 MARS   | JEUDI 21 MARS                            | VENDREDI 22 MARS  |
|---|--|---|--|--|---|
| <b>Hors d'œuvre</b>   | Pamplemousse                                       | Pommes de terre au thon                         | Maquereaux à la moutarde   | Carottes râpées à l'émmental             | Choux-fleurs vinaigrette                                  |
| <b>Plat principal</b>   | Massalé de poulet                                  | Œufs Florentine                                 | Hachis parmentier « Viande de race Charolaise »                      | Dos de colin « Labelisé pêche durable », | Paupiette de veau dijonnaise                              |
| <b>Accompagnement</b>   | Courgettes au gratin                               | Épinards Florentine                             |  | Haricots verts à la persillade           | Pommes boulangère   |
| <b>Fromage et laitage</b>   | Kiri   | Petit suisse au fruit                           | Tome noire des Pyrénées France                                       | Fromage blanc sucré                      | Gouda France  |
| <b>Dessert</b>  | Compote pommes litchis                             | Kiwi  | Poire  | Tarte grillée aux pommes                 | Pomme rouge   |
| <b>Goûter</b><br><i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i> | Yaourt au sucre de canne<br>Petit beurre<br>Orange | Petit Louis tartine<br>Jus d'orange<br>Baguette | Brioche<br>Pâte à tartiner<br>Compote de pommes mirabelles<br>France | Lait<br>Céréales Coco Pops<br>Banane     | Pain au lait<br>Confiture de fraise<br>Jus multivitamines |

- Les pains sont livrés par les boulangers de la ville (entre 10h et 11h30) dans les offices.
- Melons, pêches, nectarines, fraises : France ou Espagne suivant arrivage.
- Kiwi : France ou Italie selon arrivage.
- Ananas : pays exotiques
- Menus élaborés suivant les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEMREN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration et de Nutrition)



Viande bovine française



Viande de porc française



Volaille française



Certifié Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



Indication géographique protégée



Fruit 100% français



Label rouge



Produit certifié



Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental



Spécialité de la cuisine centrale