

MENUS DU 25 MARS AU 5 AVRIL 2019

	LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Hors d'œuvre	Betterave à la persillade	Salade	Radis sauce cocktail	Rémoulade de céleri au carottes	Lentilles vinaigrette
Plat principal	Viande bolognaise « de race charolaise »	Tartiflette	Escalope de dinde normande	Couscous poulet merguez	Filet de lieu «labelisé pêche durable» à la fondue de poireaux
Accompagnement	Spaghetti au gruyère		Petits pois paysanne	Semoule couscous	Carottes au beurre
Fromage et laitage	Emmental France	Yaourt velouté fruits panaché	Coulommiers	Liégeois chocolat	Edam France
Dessert	Orange		Eclair au chocolat	Galette	Banane
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Yaourt aromatisé Palet pur beurre Jus d'ananas	Chocolat au lait Cubes d'ananas au sirop léger Baguette	Lait Barre de céréales Poire	Rondelé nature Pomme jaune Baguette	Jus de pomme de Bretagne Confiture de groseille Baguette beurre

Menus consultables et téléchargeables sur Morsang.fr

	LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
Hors d'œuvre	Cervelas	Pommes de terre fermière vinaigrette	Carottes râpées aux betteraves	Macédoine mayonnaise	Salade d'endive
Plat principal	Omelette au fromage	Filet de limande meunière	Blanquette de veau à l'ancienne	Daube provençale	Sauté de dinde sauce chasseur
Accompagnement	Cocktail de haricots	Choux fleurs braisés	Riz à l'ancienne	Ratatouille Toscane	Pommes rissolées
Fromage et laitage	Camembert	Mini roitelet	Crème dessert vanille	Milanette France	Yaourt nature sucre
Dessert	Kiwi	Pomme jaune	Cookie tout chocolat	Poire de saison	Carré abricot
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Fromage blanc sucré Spéculoos Jus multifruit	Pâte à tartiner Compote pommes abricots	Lait Pompon chocolat Orange	Lait chocolaté Céréales smacks Jus d'orange	Samos Banane Baguette

- 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