


















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 	Concombres tomates vinaigrette	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	Salade	Petits pois paysanne	Semoule couscous	Carottes au beurre 
Fromage et laitage	Emmental France 	Yaourt velouté fruits panaché	Coulommiers	Liégeois chocolat 	Edam France 
Dessert	Orange	Cubes de pêches au sirop léger	Eclair au chocolat	galettes 	Banane

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  	Coq au vin 
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	Mini tropezienne

- 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