

MENUS DU 11 AU 22 MARS 2019

	LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Hors d'œuvre	Jambon sec beurre	Carottes râpées	Pâté en croûte de volaille	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette
Plat principal	Quiche Lorraine volaille	Estouffade de bœuf	Truites grillées aux herbes	Sauté de porc au paprika	Cassolette de colin hollandaise
Accompagnement	Salade	Pommes de terre vapeur persillée	Haricots beurre persillés	Penne au beurre	Choux-fleurs braisés
Fromage et laitage	Crème dessert chocolat	Saint-Paulin France	P'tit fruité France	Cantal jeune France	Yaourt au sucre de canne
Dessert	Galette pur beurre	Orange sanguinelli	Banane	Compote pommes grenades	Brownie pépites chocolat

Menus consultables et téléchargeables sur Morsang.fr

	LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Hors d'œuvre	Terrine de lapin cornichon	Pommes de terre au thon	Maquereaux à la moutarde	Carottes râpées à l'émmental	Choux-fleurs vinaigrette
Plat principal	Massalé de poulet	Œufs Florentine	Hachis parmentier « Viande de race Charolaise »	Dos de colin « Labelisé pêche durable »,	Paupiette de veau dijonnaise
Accompagnement	Courgettes au gratin	Épinards Florentine	Salade batavia	Haricots verts à la persillade	Pommes boulangère
Fromage et laitage	Port-Salut	Yaourt aux fruits mixés	Tome noire des Pyrénées France	Fromage blanc sucré	Gouda France
Dessert	Compote pommes litchis	Kiwi	Poire	Tarte grillée aux pommes	Pomme rouge

- 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