









MENUS DU 26 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 26 AOÛT	MARDI 27 AOÛT	MERCREDI 28 AOÛT	JEUDI 29 AOÛT	VENDREDI 30 AOÛT
Hors d'œuvre	Betterave à la persillade	Pomme de terre BIO à la persillade 	Melon	Carottes râpées	
Plat principal	Jambon de dinde 	Fricadelle de boeuf ketchup	Nuggets plein filet de poulet sauce ketchup	Filet de cabillaud «labelisé pêche durable» bonne femme	Pique-nique
Accompagnement	Ecrasée de potiron	Haricots verts provençal	Pommes rissolées	Beignet d'épinards à la crème	
Fromage ou laitage	Emmental	Camembert	Petit suisse fruits	Saint-Moret	
Dessert	Pomme rouge	Pastèque	Pêche	Glace vanille chocolat	
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Lait Pompon chocolat Compote pomme litchis	Yaourt velouté fruits panaché Petit beurre Kiwi	Lait Orange Doowap	Lait Barre de céréales Banane	Lait chocolaté Pain au lait Confiture de fraise

Menus consultables et téléchargeables sur Morsang.fr

	LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	MERCREDI 4 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
Hors d'œuvre	Melon	Salade de pomme de terre BIO 	Roulade pure dinde	Tomates vinaigrette	Betterave au maïs BIO 
Plat principal	Coquillettes bolognaise	Aiguillette de poulet à la crème de boursin 	Œufs durs andalouse	Beau filet de colin meunière «labelisé pêche durable»	Blanquette de veau à l'ancienne 
Accompagnement		Haricots verts à la persillade	Purée de carotte	Choux fleurs BIO braisés 	Riz BIO à L'ancienne 
Fromage ou laitage	Kiri	Yaourt nature sucre BIO 	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse sucré	cantal jeune France
Dessert	Compote pomme France	Nectarine	Raisin blanc	Eclair au chocolat	Prune
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Yaourt aux fruits mixés Madeleine Pomme rouge	Pain au lait Jus multifruit Confiture d'abricot	Cubes de pêche au sirop léger Pâte à tartiner Brioche	Samos Jus d'ananas Baguette	Lait Céréales coco pops Orange

- 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

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, œufs, crustacés, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites (c'est un conservateur et antioxydant ex E220)