












MENUS DU 9 AU 20 SEPTEMBRE 2019

| | LUNDI 9 SEPTEMBRE | MARDI 10 SEPTEMBRE | MERCREDI 11 SEPTEMBRE | JEUDI 12 SEPTEMBRE | VENDREDI 13 SEPTEMBRE |
|---|---|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre | Carottes râpées | Melon | Haricots verts vinaigrette | Concombre vinaigrette | Lentilles vinaigrette |
| Plat principal | Haut de cuisse de poulet BBC rôti | Boulettes de boeuf BIO  | Aiguillette de colin panée | Saucisse de volaille aux herbes ketchup  | Cassolette de colin hollandaise |
| Accompagnement | Courgettes au gratin | Purée de pomme de terre | Ratatouille à l'espagnole | Semoule BIO au beurre  | Printanière de légumes |
| Fromage ou laitage | Crème dessert chocolat BIO  | Carré frais | Yaourt aux fruits mixé BIO  | fromage blanc sucré | Gouda BIO France  |
| Dessert | Galette pur beurre BIO  | Cubes d'ananas au sirop léger | Banane | Kiwi | Pêche |
| Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i> | Vache qui rit Baguette Jus de pomme de Bretagne | Yaourt aromatisé Orange Galette Bretonne | Lait Barre de céréales Nectarine | Compote pomme BIO Chocolat au lait Baguette | Baguette beurre Confiture de groseille Jus d'ananas |

Menus consultables et téléchargeables sur Morsang.fr

| | LUNDI 16 SEPTEMBRE | MARDI 17 SEPTEMBRE | MERCREDI 18 SEPTEMBRE | JEUDI 19 SEPTEMBRE | VENDREDI 20 SEPTEMBRE |
|---|---|--|---|--|---|
| Hors d'œuvre | Rosette beurre | Taboulé à l'orientale | Carottes râpées aux betteraves | Melon | Tomates vinaigrette |
| Plat principal | Omelette au fromage | Pépité de Hoki | Paupiette de veau Dijonnaise | Hachis parmentier *VRC  | Poitrine de dinde sauce moutarde à l'ancienne  |
| Accompagnement | Epinards à l'ancienne | Haricots beurre persillés | Serpentinis au beurre | | Brocolis braisés |
| Fromage ou laitage | Chèvre | Petit suisse BIO fruit  | Samos | Saint-Paulin | Fromage blanc à la vanille |
| Dessert | Prune | Pomme rouge | Crème dessert vanille BIO  | Compote pomme framboise | Madelon |
| Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i> | Yaourt au sucre de canne Sablé de Retz Jus d'ananas | Rondelé nature Poire Baguette | Lait Muffin Banane | Lait chocolaté Céréales miel pops Jus d'orange | Cubes au sirop léger arlequin Baguette Pâte à tartiner |

- 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)