











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	Jambon sec beurre
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Roti de boeuf VBF cuit sauce mexicaine 	Cuisse de pintade forestière	Filet de cabillaud «labelisé pêche durable» bonne femme	Côte de veau à l'ancienne 
Accompagnement	Ecrasée de potiron	Haricots verts provençal	Pommes boulangère	Beignet d'épinards à la crème	Salsifis maraichère
Fromage ou laitage	Emmental	Camembert	fromage blanc sucré	Saint-Moret	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Pomme rouge	Pastèque	Pêche	tarte poire bourdaloue	Nectarine

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 	Mortadelle	Tomates vinaigrette	Betterave au maïs BIO 
Plat principal	Coquillettes bolognaise	Aiguillette de poulet à la crème de boursin 	Œufs durs andalouse	Filet de limande meunière	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	Pont L'évêque	Yaourt nature sucre BIO 	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	cantal jeune France
Dessert	Compote pomme France	Nectarine	Raisin blanc	Eclair au chocolat	Prune

- 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, mousques, anhydride sulfureux et sulfites (c'est un conservateur et antioxydant ex E220)