











# MENUS DU 9 AU 20 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées	Melon	Haricots verts vinaigrette	Concombre vinaigrette	Lentilles vinaigrette
<b>Plat principal</b>	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
<b>Accompagnement</b>	Courgettes au gratin	Purée de pomme de terre	Ratatouille à l'espagnole	Semoule BIO au beurre 	Printanière de légumes
<b>Fromage ou laitage</b>	Livarot	Port Salut	Yaourt aux fruit mixé BIO 	fromage blanc sucré	Gouda BIO France 
<b>Dessert</b>	Creme dessert chocolat BIO 	Cubes d'ananas au sirop léger	Banane	Kiwi	Pêche

*Menus consultables et téléchargeables sur [Morsang.fr](http://Morsang.fr)*

	LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
<b>Hors d'œuvre</b>	Rosette beurre	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées aux betteraves	Melon	Tomates vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Omelette au fromage	Aile de raie sauce à l'échalotte	Paupiette de veau Dijonnaise	Hachis parmentier *VRC 	Poitrine de dinde sauce moutarde à l'ancienne 
<b>Accompagnement</b>	Epinards à l'ancienne	Haricots beurre persillés	Serpentinis au beurre		Brocolis braisés
<b>Fromage ou laitage</b>	Chèvre	Yaourt aux fruit mixé BIO 	Rouy	Saint-Paulin	Fromage blanc à la vanille
<b>Dessert</b>	Prune	Pomme rouge	Creme dessert vanille BIO 	Compote pomme framboise	Madelon

- 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)