












MENUS DU 11 AU 22 JANVIER 2021

	LUNDI 11 JANVIER	MARDI 12 JANVIER	MERCREDI 13 JANVIER	JEUDI 14 JANVIER	VENDREDI 15 JANVIER
Hors-d'œuvre	Lentilles vinaigrette	Radis beurre	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Salade batavia
Plat principal	Haut de cuisse de poulet arrabiata  	Omelette au fromage	Roti de boeuf charolais mexicaine 	Porc à l'indienne  	Brandade de cabillaud labelisé pêche durable au potiron
Accompagnement	Duo de haricots verts au beurre	Beignet d'épinards à la crème	Carottes à la crème d'ail 	Riz aux épices 	
Fromage ou laitage	Comté 	Fromage blanc sucré	Petit suisse fruits	Camembert 	Rondelé crémeux 
Dessert	Clémentine	Sablé de Retz	Raisin blanc	Cubes d'ananas au sirop léger	Crème dessert chocolat
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Lait Barre de céréales Pomme jaune	Baguette P'tit Louis tartines Jus multifruits	Lait Muffin Banane	Yaourt sucre de canne Madeleine Clémentine	Lait Baguette Chocolat au lait

	LUNDI 18 JANVIER	MARDI 19 JANVIER	MERCREDI 20 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER
Hors-d'œuvre	Carottes râpées	Pomme de terre à la persillade 	Betteraves à la persillade 	Salade batavia	Coleslaw
Plat principal	Estouffade de boeuf  	Limande meunière labelisé pêche durable	Sauté de dinde sauce chasseur  	Tarte au fromages 	Roti de porc cuit aux pruneaux
Accompagnement	Coquillettes au beurre 	Courgettes au gratin	Semoule au beurre 		Printanière de légumes
Fromage ou laitage	Tomme noire France	Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Samos	Emmental France 
Dessert	Flan vanille nappé caramel	Pomme jaune de saison	Orange à bouche	Kiwi	Compote pomme grenade
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Lait chocolaté Baguette beurre Confiture de fraise	Baguette St Morêt Jus d'orange	Lait Etoile nature pur beurre Compote pomme poire France	Fromage blanc sucré Petit beurre Orange	Lait Céréales Coco Pops Kiwi

- 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).

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)



Viande bovine française



Viande de porc française



Volaille française



Viande d'agneau français



Certifié Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



Indication géographique protégée



Fruit 100 % français



Label rouge



Produit certifié



Bleu-Blanc-Cœur (démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental)



Spécialité de la cuisine centrale



Menu végétarien

Menus consultables et téléchargeables sur Morsang.fr