

# MENUS DU 25 JANVIER AU 5 FÉVRIER 2021

	LUNDI 25 JANVIER	MARDI 26 JANVIER	MERCREDI 27 JANVIER	JEUDI 28 JANVIER	VENDREDI 29 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Haricots verts vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade coeur de laitue	Carottes râpées aux betteraves	Coco fraîcheur vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Oeufs savoyard	Massalé de poulet	Steak haché bœuf samourai	Veau marengo	Cari de colin Réunionnais
<b>Accompagnement</b>	Ecrasé de courgettes	Choux fleurs braisés	Frites	Riz aux petits légumes	Ratatouille toscane
<b>Fromage ou laitage</b>	Boursin ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Gouda France	Fromage blanc à la vanille	Cantal jeune France
<b>Dessert</b>	Clémentine	Raisin noir	Compote pomme France	Petit beurre	Banane
<b>Goûter</b> <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Baguette Kiri Compote pomme France	Fromage blanc aux fruits Spéculoos Jus d'ananas	Lait chocolaté Pain au lait Confiture d'abricot	Baguette Pâte à tartiner Banane	Lait Brioche Confiture gelée de framboise

	LUNDI 1 <sup>ER</sup> FÉVRIER	MARDI 2 FÉVRIER	MERCREDI 3 FÉVRIER	JEUDI 4 FÉVRIER	VENDREDI 5 FÉVRIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Salade mélangé	Céleri rémoulade	Pépinettes provençale	Pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Tartiflette	Nuggets de blé	Cassolette de colin hollandaise	Roti de dinde cuit comtoise	Goulash
<b>Accompagnement</b>	Haricots verts braisé	Potée de lentilles	Trio de légumes au beurre	Petits pois maraîcher	Purée saveur des champs
<b>Fromage ou laitage</b>	Carré frais Bio	Camembert Bio	Mini babibel	Saint-Nectaire France	Petit suisse sucré
<b>Dessert</b>	Compote pomme pêche	Crème dessert vanille	Orange à bouche	Pomme bicolore	Palmier
<b>Goûter</b> <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Lait Baguette Chocolat au lait	Yaourt aromatisé Palet pur beurre Kiwi	Lait Doowap Banane	Baguette Confiture d'abricot Jus multivitamins	Lait P'tit fourré abricot Compote pomme France

- 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](http://Morsang.fr)