
















MENUS DU 28 DÉCEMBRE AU 8 JANVIER 2021

	LUNDI 28 DÉCEMBRE	MARDI 29 DÉCEMBRE	MERCREDI 30 DÉCEMBRE	JEUDI 31 DÉCEMBRE	VENDREDI 1 JANVIER
Hors-d'œuvre	Coleslaw	Concombre vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Céleri rémoulade	
Plat principal	Lasagne bolognaise 	Escalope de veau hachée normande	Haché de poulet gratiné 	Filet de merlu meunière	
Accompagnement		Epinards à la crème ail et fines herbes	Petits pois maraîcher	Riz à l'ancienne 	
Fromage ou laitage	Camembert 	St Môret	Edam France 	Petit suisse sucré	
Dessert	Orange	Liégeois chocolat 	Kiwi	Brownie pépites chocolat	
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Fromage blanc sucré Spéculoos Jus d'ananas	Lait chocolaté Pain au lait Confiture gelée de framboise	Lait Muffin Clémentine	Brioche Pâte à tartiner Pomme jaune	

	LUNDI 4 JANVIER	MARDI 5 JANVIER	MERCREDI 6 JANVIER	JEUDI 7 JANVIER	VENDREDI 8 JANVIER
Hors-d'œuvre	Pamplemousse	Betterave à la persillade 	Salade cœur de laitue	Concombre vinaigrette	Pomme de terre à la persillade 
Plat principal	Tarte aux 3 fromages	Pépite de hoki	Roti de dinde cuit comtoise	Sauté de porc aux deux moutardes  	Fricadelle de boeuf napolitaine
Accompagnement		Carottes braisées 	Ratatouille à l'espagnole	Macaroni au beurre 	Brocolis braisés
Fromage ou laitage	Yaourt aux fruit mixé 	Emmental France	Camembert	Petit louis tartine	Cantal jeune France 
Dessert	Galette bretonne	Clémentine	Compote pomme 	Galette des rois	Banane
Goûter <i>(maternelle la semaine, primaire le mercredi)</i>	Lait P'tit fourré abricot Compote pomme poire France	Fromage blanc aux fruits Palet pur beurre Jus d'orange	Lait Goûter Prince chocolat Orange	Lait Chocolat au lait Baguette	Baguette beurre Confiture de fraise Jus de pomme de Bretagne

- 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