

MENUS DU 11 AU 24 JANVIER 2021

	LUNDI 11 JANVIER	MARDI 12 JANVIER	MERCREDI 13 JANVIER	JEUDI 14 JANVIER	VENDREDI 15 JANVIER	SAMEDI 16 JANVIER	DIMANCHE 17 JANVIER
Hors-d'œuvre	Lentilles vinaigrette	Radis beurre	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Mortadelle	Haricots verts vinaigrette	Betterave au maïs
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	Boudin noir campagnard aux oignons	Fricadelle de bœuf comtoise
Accompagnement	Duo de haricots verts au beurre	Beignet d'épinards à la crème	Carottes à la crème d'ail	Riz aux épices	Salade batavia	Purée de pomme de terre	Choux fleurs au gratin
Fromage ou laitage	Comté	Fromage blanc sucré	Yaourt brassé aux fruits	Camembert	Rondelé crémeux	Orange	St. Paulin
Dessert	Clémentine	Sablé de Retz	Raisin blanc	Cubes d'ananas au sirop léger	Crème dessert chocolat	Tarte grillée aux pommes	Clémentine
							POUR LE SOIR
						Potage	Potage
						Yaourt au sucre de canne	Compote pomme framboise

	LUNDI 18 JANVIER	MARDI 19 JANVIER	MERCREDI 20 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER	SAMEDI 23 JANVIER	DIMANCHE 24 JANVIER
Hors-d'œuvre	Carottes râpées	Pomme de terre à la persillade	Betteraves à la persillade	Jambon sec beurre	Coleslaw	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Estouffade de boeuf	Limande meunière labelisé pêche durable	Sauté de dinde sauce chasseur	Tarte au fromages	Roti de porc cuit aux pruneaux	Viande bolognaise vrc	Aile de raie sauce citronnée
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Courgettes au gratin	Semoule au beurre	Salade batavia	Printanière de légumes	Mini penne au beurre	Epinards florentine
Fromage ou laitage	Tomme noire France	Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Pont-l'Evêque	Emmental France	Yaourt brassé aux fruits	Roquefort beurre
Dessert	Flan vanille nappé caramel	Pomme jaune de saison	Orange à bouche	Kiwi	Compote pomme grenade	Cake rocher framboise	Liégeois chocolat
							POUR LE SOIR
						Potage	Potage
						Banane	Cubes de pêche

- 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

Menus consultables et téléchargeables

Morsang.fr

