

# MENUS DU 25 JANVIER AU 7 FÉVRIER 2021

	LUNDI 25 JANVIER	MARDI 26 JANVIER	MERCREDI 27 JANVIER	JEUDI 28 JANVIER	VENDREDI 29 JANVIER	SAMEDI 30 JANVIER	DIMANCHE 31 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Haricots verts vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade coeur de laitue	Carottes râpées aux betteraves	Coco fraîcheur vinaigrette	Maquereaux à l'escabèche	Pomme de terre à la persillade
<b>Plat principal</b>	Oeufs savoyard	Massalé de poulet	Steak haché bœuf samourai	Veau marengo	Cari de colin Réunionnais	Cuisse de lapin à la moutarde	Poitrine de dinde froide à l'ancienne
<b>Accompagnement</b>	Ecrasé de courgettes	Choux fleurs braisés	Pomme de terre rôtie à la mexicaine	Riz aux petits légumes	Ratatouille toscane	Mini gratin dauphinois	Flageolets braisés aux carottes
<b>Fromage ou laitage</b>	Boursin ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Gouda France	Fromage blanc à la vanille	Cantal jeune France	Fromage blanc aux fruits	Edam France
<b>Dessert</b>	Clémentine	Raisin noir	Compote pomme France	tarte Normande	Banane	Clémentine	Ile flotante
<b>POUR LE SOIR</b>							
						Potage	Potage
						Semoule nappé caramel	Yaourt velouté fruit

	LUNDI 1 <sup>ER</sup> FÉVRIER	MARDI 2 FÉVRIER	MERCREDI 3 FÉVRIER	JEUDI 4 FÉVRIER	VENDREDI 5 FÉVRIER	SAMEDI 6 FÉVRIER	DIMANCHE 7 FÉVRIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Asperges	Céleri rémoulade	Pépinettes provençale	Pomme de terre au thon	Concombre vinaigrette	Museau vinaigrette	Oeuf dur sauce arlequin
<b>Plat principal</b>	Tartiflette	Petit salé	Cassolette de colin hollandaise	Roti de dinde cuit comtoise	Goulash	Crêpe géante à l'emmental	Tomate farcie
<b>Accompagnement</b>	Salade mélange	Potée de lentilles	Trio de légumes au beurre	Petits pois maraîcher	Purée saveur des champs	Salade Batavia	Riz à l'ancienne
<b>Fromage ou laitage</b>	Carré frais Bio	Camembert Bio	Mini babibel	Saint-Nectaire France	Fromage blanc aux fruits	Emmental France	yaourt aux fruits mixés
<b>Dessert</b>	Compote pomme pêche	Crème dessert vanille	Orange à bouche	Pomme bicolore	Palmier	Eclair café	Kiri
<b>POUR LE SOIR</b>							
						Potage	Potage
						Yaourt aux fruits mixés Bio	Crème renversée caramel

- 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-Coeur (démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental)



Spécialité de la cuisine centrale

Menus consultables et téléchargeables

Morsang.fr

