

# MENUS DU 28 DÉCEMBRE AU 10 JANVIER 2021

	LUNDI 28 DÉCEMBRE	MARDI 29 DÉCEMBRE	MERCREDI 30 DÉCEMBRE	JEUDI 31 DÉCEMBRE	VENDREDI 1 JANVIER	SAMEDI 2 JANVIER	DIMANCHE 3 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Coleslaw	Concombre vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Céleri rémoulade	Cassolette de st jacques et st pierre	Asperges	Pâté de campagne Cornichon
<b>Plat principal</b>	Lasagne bolognaise	Côte de veau forestière	Haché de poulet gratiné	Blanquette de colin d'alaska	Fondant de chapon	Saute de veau à la Lyonnaise	Risotto de saumon et crevettes au parmesan
<b>Accompagnement</b>		Epinards à la crème ail et fines herbes	Petits pois maraîcher	Riz à l'ancienne	Mini gratin truffes	Ratatouille à la provençale	
<b>Fromage ou laitage</b>	Camembert	St Môret	Edam France	Petit suisse sucré	Camembert	Conté	Fromage blanc à la vanille
<b>Dessert</b>	Orange	Liégeois chocolat	Kiwi	Brownie pépites chocolat	Carre chocolat	Clémentine	Muffin
<b>POUR LE SOIR</b>							
						Potage	Potage
						Compote	Ile flotante

	LUNDI 4 JANVIER	MARDI 5 JANVIER	MERCREDI 6 JANVIER	JEUDI 7 JANVIER	VENDREDI 8 JANVIER	SAMEDI 9 JANVIER	DIMANCHE 10 JANVIER
<b>Hors-d'œuvre</b>	Pamplemousse	Betterave à la persillade	Salade cœur de laitue	Concombre vinaigrette	Pomme de terre à la persillade	Mortadelle	Friand au fromage
<b>Plat principal</b>	Tarte aux 3 fromages	Pépité de hoki	Roti de dinde cuit comtoise	Sauté de porc aux deux moutardes	Fricadelle de boeuf napolitaine	Boulette de boeuf à la marocaine	Cuisse de pintade forestière
<b>Accompagnement</b>		Carottes braisées	Ratatouille à l'espagnole	Macaroni au beurre	Brocolis braisés	Semoule au beurre	Petits pois maraîcher
<b>Fromage ou laitage</b>	Yaourt aux fruit mixé	Emmental France	Camembert	Chaussé aux moines	Cantal jeune France	Saint-Nectaire France	Tome noire France
<b>Dessert</b>	Galette bretonne	Clémentine	Compote pomme	Galette des rois	Banane	Pomme jaune	Cubes d'ananas
<b>POUR LE SOIR</b>							
						Potage	Potage
						Fromage blanc au fruit	Semoule nappé 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 française



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

