

Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

 Origine Française

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental

 Circuit court

 Haute Valeur Environnementale

 Label Rouge

Lun. 03 AOÛT

Melon

Pizza bolo végétale **BIO** 

Batavia vinaigrette

Edam **BIO** 

Purée pomme fraise

Baguette
Beurre/Chocolat
Fruit de saison

Mar. 04 AOÛT

Taboulé

Haut de cuisse de poulet rôti
aux herbes de provence

Haricots verts braisés

Fromage blanc nature
Fruit de saison

Palet breton
Purée pomme abricot

Mer. 05 AOÛT

Concombre vinaigrette

Rôti de boeuf sauce mexicaine

Pomme noisette

Kiri
Glace (petit pot mater
batonnet primaire)

Moelleux fromage blanc
Jus multifruits



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

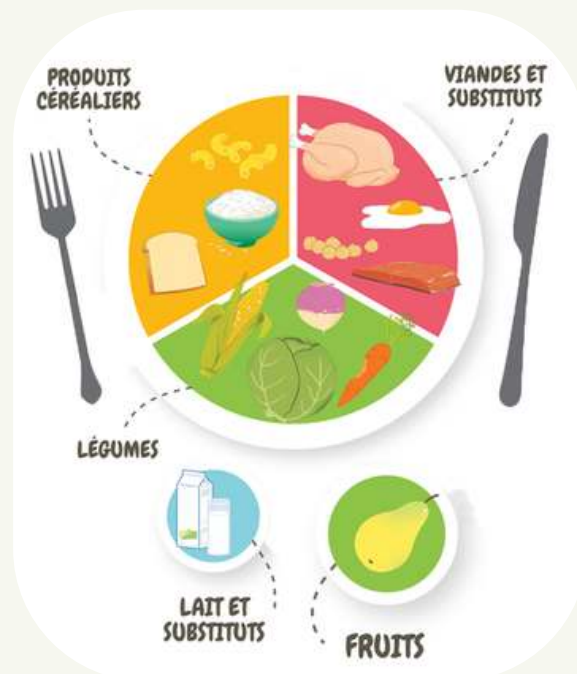


Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Ce qu'il te faut dans un repas



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

Jeu. 06 AOÛT

Coco fraîcheur

Gourmet de colin panée

Duo de carottes braisés

Camenbert
Fruit de saison

Pain au chocolat
Yaourt nature

Ven. 07 AOÛT

MENU ITALIEN

Tomate mozzarella

Macaroni à la carbonara de
volaille

Tiramisu

Baguette
Petit Louis
Fruit de saison



MORSANG
~ SUR ORGE

Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Lun. 10 AOÛT

Melon

Lasagne à la bolognaise
(pate ,viande hachée de
boeuf , sauce tomate

Petit suisse nature
(Sucre)
Fruit de saison

Prince
Yaourt nature
Fruit de saison

Mar. 11 AOÛT

Pomme de terre vinaigrette

Pépité de hoki meunière **MSC**
Petit pois à la bretonne

Maasdam

Purée pomme banane **BIO**

Quatre quart
Fromage blanc aux fruits

Mer.12 AOÛT

Carotte vinaigrette

Salade de pépinette à la dinde
(tomate, maïs,concombre)

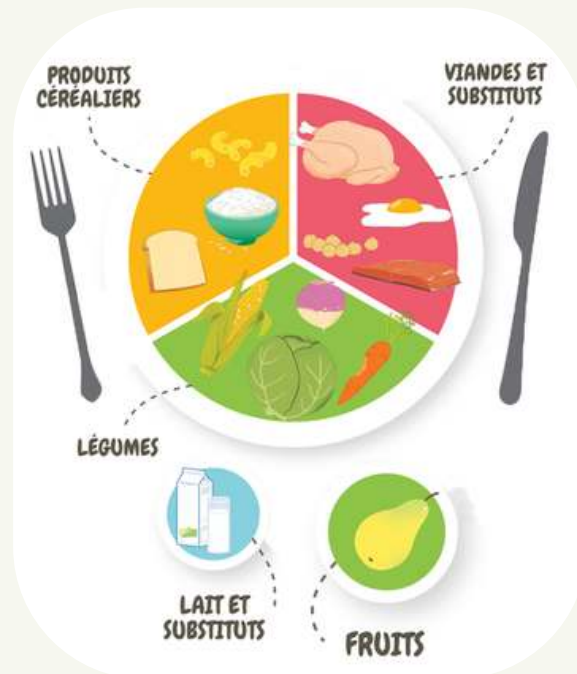
Fromage blanc saveur vanille

Fruit de saison

Baguette
Edam
Purée pomme banane



Ce qu'il te faut dans un repas



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

Jeu. 13 AOÛT

Tomate croque au sel

Sandwich au thon (rillette de
thon maison)

Yaourt à boire goût fraise

Madeleine allégée en sucre

Pain au lait
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature

Ven. 14 AOÛT

Concombre vinaigrette

Tortelloni ricotta epinard (pate,fromage ricotta,epinard)

Mimolette

Glace (petit pot mater
batonnet primaire)

Baguette,
Beurre/Confiture de fraise
Petit suisse nature



Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Origine Française



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental



Circuit court



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge

Lun. 17 AOÛT

Melon

Jambon de dinde

Salade de pépinette

Saint Morêt **BIO**



Fruit de saison

Muffins aux pépites de
chocolat
Lait

Mar. 18 AOÛT

Tomate vinaigrette

Nuggets de blé

Haricots verts braisés

Gouda **BIO**



Crème dessert vanille

Baguette
Beurre/Chocolat
Purée pomme mangue

Mer. 19 AOÛT

Batavia vinaigrette

Emincé de poulet Sauce
suprême

Riz aux épices

Yaourt nature (sucre)

Fruit de saison

Madeleine
Fruiti de saison



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

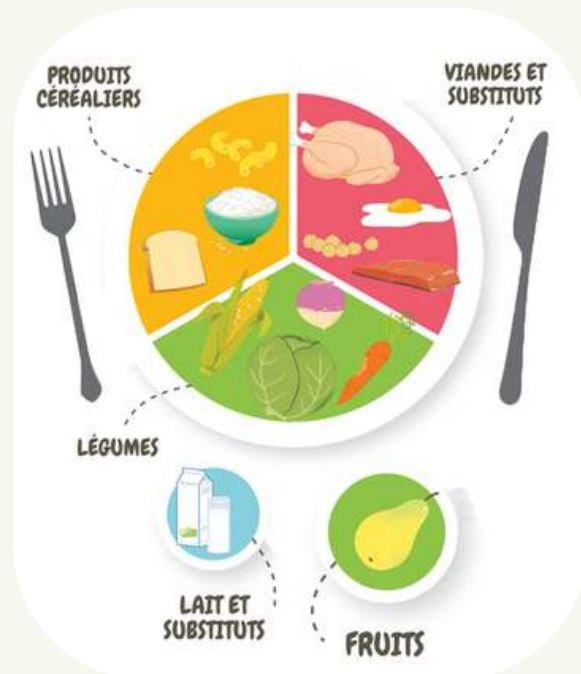


Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Ce qu'il te faut dans un repas



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

Jeu. 20 AOÛT

MENU AMERICAIN

Coleslaw

Cheeseburger **Primaire** Steak
haché de boeuf **Mater**

ketchup

Frites

Sundae chocolat primaire
petit pot mater

Baguette
Vache qui rit
Fruit de saison

Ven. 21 AOÛT

Lentille vinaigrette

Filet de merlu **MSC** sauce
méditerranéenne



Gratin de brocolis

Fromage blanc nature (sucre)
Fruit de saison

Crêpe au sucre
Yaourt aux fruits



MORSANG
SUR ORGE

Au Menu DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Lun. 24 AOÛT

Carotte rapée vinaigrette

Paupiette de veau sauce
marengo

Semoule au beurre

Petits suisses aux fruits
Fruit de saison

Baguette
Rondelé nature
Purée pomme fraise

Mar. 25 AOÛT

Melon

Dos de colin aux épices du
soleil **MSC**
Riz pilaf

Croc'lait
Glace petit pot mater batonnet
primaire

Barre céréales
Yaourt nature

Mer.26 AOÛT

Friand au fromage

Salade Césair (batavia
concombre, tomate,
mais,poulet panée)

Yaourt au sucre de canne **BIO**

Fruit de saison

Baguette
Beurre /Confiture de prune
Lait



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

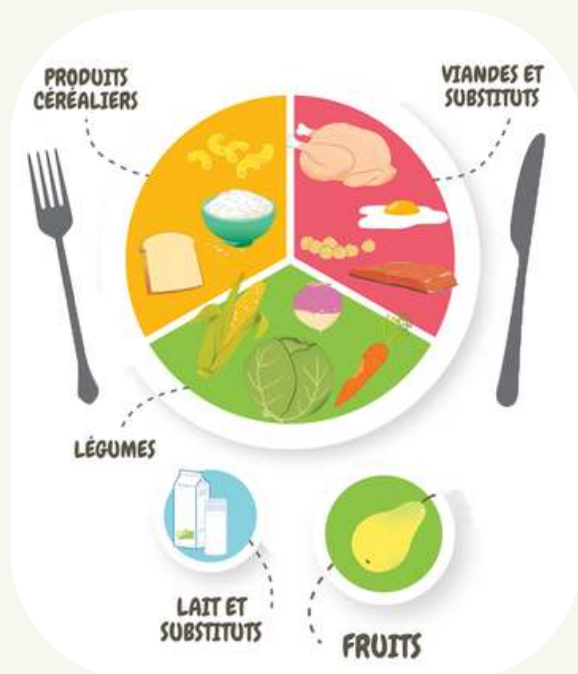


Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Ce qu'il te faut dans un repas



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

Jeu.27 AOÛT

Oeuf dur Sauce arlequin

Mini penne végétal (brunoise
de légumes, sauce tomate)

Camembert
Fraise au sucre

Brioche
Pâte à tartiner
Petit suisse nature

Ven. 28 AOÛT

Concombre vinaigrette

Boulette de boeuf **BIO**
vénitienne

Gratin provençale (duo de
courgette, pomme de terre,
emmental râpé)

Liegeois chocolat

Gaufre liégeoise
Jus de pomme



MORSANG
SUR
ORGE