

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE

 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
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

Moelleux fromage blanc
Purée pomme abricot

Mer. 05 AOÛT

Concombre vinaigrette

Rôti de boeuf Sauce mexicaine

Pomme noisette

Kiri
Petit pot fraise-vanille

Palet breton
Yaourt nature



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

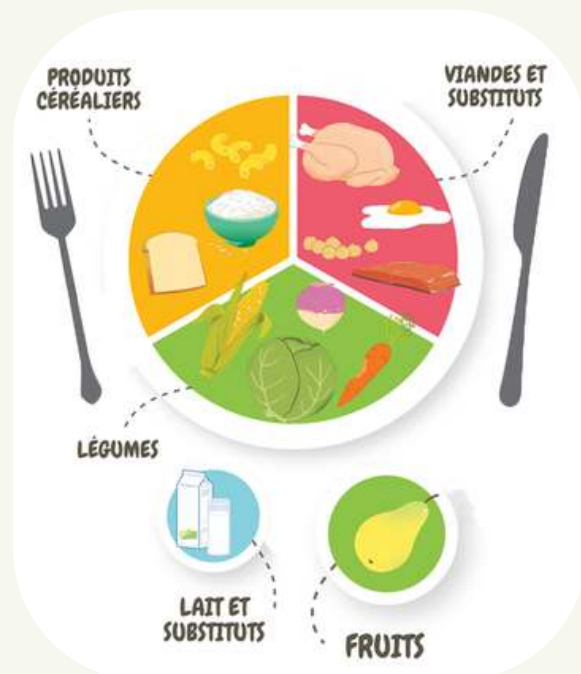


Volaille française



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

Filet de hoki **MSC** Sauce
escabèche



Duo de carottes braisées

Camenbert
Fruit de saison

Céréale crispy
Lait
Fruit de saison

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 CRECHES DE LA VILLE

 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. 10 AOÛT

Melon

Lasagne bolognaise

Petit suisse nature (sucre à part)

Fruit de saison

Petit beurre
yaourt nature
Fruit de saison

Mar. 11 AOÛT

Pomme de terre vinaigrette

Blanquette de colin **MSC**

Petit pois à la bretonne

Maasdam

Purée pomme banane **BIO**

Quatre quart
Fromage blanc

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



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française

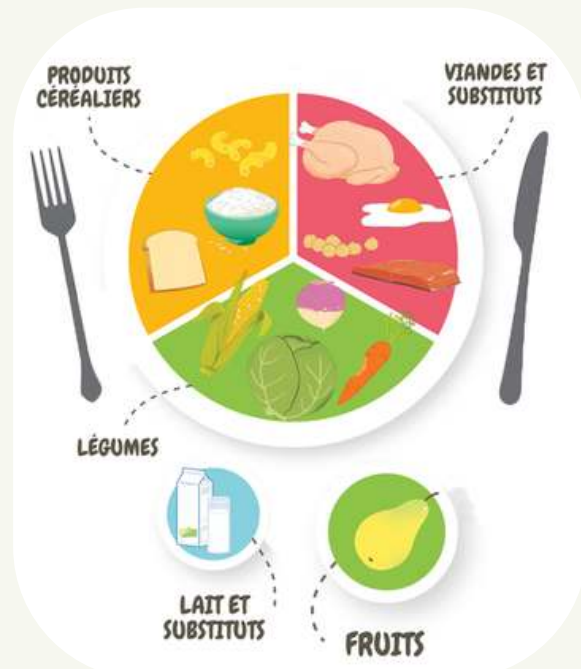


Volaille française



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. 13 AOÛT

Tomate croque au sel

Sandwich au thon (rillettes de thon maison)

Yaourt à boire goût fraise

Madeleine allégée en sucre

Pain au lait
Chocolat
Fromage blanc nature

Ven.14 AOÛT

Concombre vinaigrette

Tortelloni ricotta épinard (pâte, fromage ricotta, épinard)

Mimolette

Petit pot vanille chocolat

Baguette
Confiture de fraise
Petit suisse nature



MORSANG
SUR ORGE

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE



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

Muffin pépite de chocolat
Lait

Mar. 18 AOÛT

Tomate vinaigrette

Omelette nature

Haricots verts braisés

Gouda **BIO** 
Crème dessert vanille

Baguette
Beurre
Purée pomme mangue

Mer.19 AOÛT

Batavia vinaigrette

Emincé de poulet Sauce
suprême

Riz aux épices

Yaourt nature (sucre)
Fruit de saison

Madeleine
Fruti de saison



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

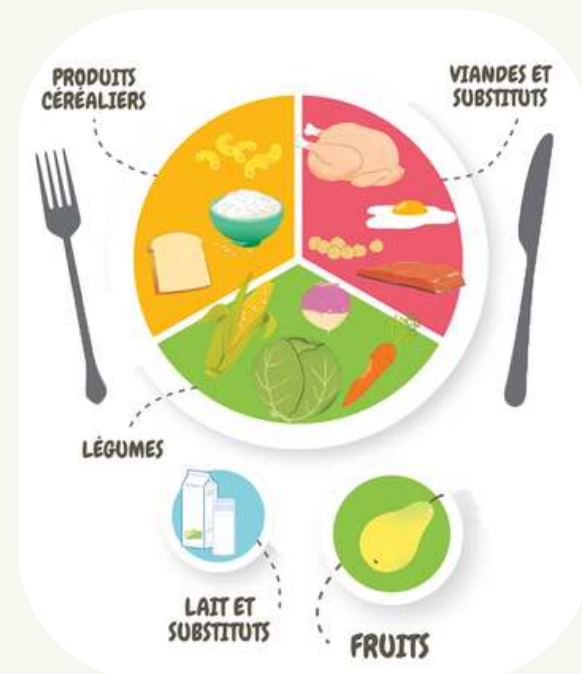


Volaille française



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

Steak haché de boeuf **VBF**
ketchup 
Frites

petit pot vanille-chocolat

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



Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE



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. 24 AOÛT

Carotte rapée vinaigrette

Haché 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
Petit pot fraise-vanille

Barre céréales
Yaourt nature

Mer.26 AOÛT

Salade de pomme de terre

Aiguillette de poulet à la crème
de moutarde

Brocoli braisés

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO**
Fruit de saison



Baguette
Confiture de prune
Lait



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

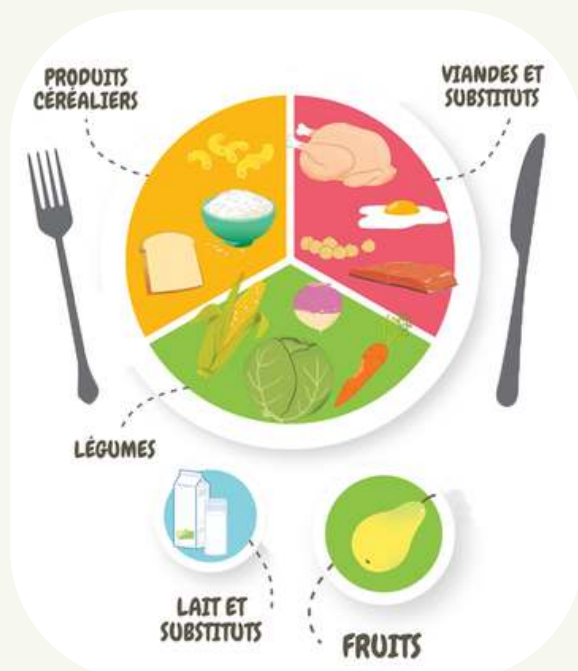


Volaille française



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
Purée pomme abricot

Brioche
Chocolat
Petit suisse nature

Ven.28 AOÛT

Concombre vinaigrette

Boulette de boeuf **BIO**
vénitienne



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

Fruit de saison

Gauffre liégeoise
Fruit de saison



MORSANG
~ SUR ORGE