




Menus du 3 au 13 juillet

	- Lundi 03 juillet -	- Mardi 04 juillet -	- Mercredi 05 juillet -	- Jeudi 06 juillet -	- Vendredi 07 juillet -
Hors d'œuvre	Coleslaw	Taboulé nature	Concombre Vinaigrette	Melon	Betterave aux maïs
Plat principal	Andouillette aux deux moutardes	Cordon Bleu	Lasagne 	Filet de cabillaud crétoise Label pêche durable*	Boulette de bœuf Méridionale 
Garniture	Frites	Haricots verts à la persillade	Salade Batavia	Purée de courgette	Riz Pilaf
Fromage et laitage	Emmental	Rondelé nature	Crème dessert vanille	Yaourt veloute fruit panaché	St Paulin
Dessert	Compote pomme-framboise	Orange	Petit beurre	Eclair café	Pêche

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : www.morsang.fr, rubrique « Séniors »

	- Lundi 10 juillet -	- Mardi 11 juillet -	- Mercredi 12 juillet -	- Jeudi 13 juillet -	- Vendredi 14 juillet -
Hors d'œuvre	Melon	Museau vinaigrette	Carottes râpées	Pastèque	
Plat principal	Haut de Cuisse de poulet rôti  	Crips Burger 	Beaufilet Meunière Label pêche durable*	Croque Monsieur sans porc	
Garniture	Ratatouille à l'Espagnole	Salade Batavia	Coquillettes au Gruyère	Salade cœur de laitue	Férié
Fromage et laitage	Fromage blanc sucré	Roquefort beurre	Carré de l'Est	Glace liégeois nougat	
Dessert	Nectarine	Paris-Brest MAXI	Ananas frais	Sablé de Retz	

- ➔ Les viandes de boeuf et de porc sont **françaises** "nées, élevées et abattues en France"
- ➔ Les pains sont livrés dans les offices par les boulangers de la ville (entre 10 h et 11 h 30).
- ➔ Melons, pêches, nectarines, fraise : **France** ou **Espagne** suivant arrivage.
Kiwi: **France** ou **Italie** suivant arrivage - Ananas : **Pays exotiques**.
- ➔ Menus élaborés suivant les recommandations du **PNNS** (Plan National Nutrition Santé) et du **GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration et de Nutrition)



Viande bovine française



Viande de porc française



Volaille française



Certifié Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Fruits 100% français



Label rouge



Produit certifié



Démarche d'intérêt Nutritionnel et environnementale

* Label pêche durable

* VRC "Viande de race Charolaise"