

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	Saucisse de volaille Knack	Cordon bleu	Lasagne	Pépites de Hoki	Boulette de boeuf Méridionale 
Garniture	Frites	Haricots verts à la persillade		Purée de courgette	Riz Pilaf
Fromage et laitage	Emmental	Rondelé nature	Crème dessert vanille	Petit suisse sucré	St Paulin
Dessert	Compote pomme-framboise	Orange	Petit beurre	Madeleine	Pêche
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	lait chocolaté Orange Barre de céréale	Madeleine Ile flotante Jus d'ananas	Lait Prune Mini cake framboise	Banane Chocolat au lait Pain au lait	Yaourt au sucre de canne Jus d'orange Palmier

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

	- Lundi 10 juillet -	- Mardi 11 juillet -	- Mercredi 12 juillet -	- Jeudi 13 juillet -	- Vendredi 14 juillet -
Hors d'œuvre	Melon	Salade Batavia aux croûtons	Carottes râpées	Pastèque	Férié
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti 	Crips Burger 	Beaufilet Meunière Label pêche durable*	Croque Monsieur sans porc	
Garniture	Ratatouille à l'Espagnole		Coquillettes au gruyère	Salade cœur de laitue	
Fromage et laitage	Fromage blanc sucré	Mousse chocolat	Vache qui rit	Glace vanille chocolat	
Dessert	Nectarine	Galette bretonne	Cubes d'ananas au sirop léger	Sablé de Retz	
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait fraise Pâte à tartiner Brioche	Lait Crêpe chocolat Prune	Jus Multifruit Muffin Banane	Semoule nappé caramel Sablé de Retz Pêche	

- ➔ 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"

Sous réserve de modification en raison de l'approvisionnement