

# Menus du 11 au 22 septembre

	- Lundi 11 septembre-	- Mardi 12 septembre -	- Mercredi 13 septembre -	- Jeudi 14 septembre -	- Vendredi 15 septembre-
Hors d'œuvre	Taboulé à l'orientale	Melon	Roulé ail et fines herbe	Salade Batavia	Concombre vinaigrette
Plat principal	Daube Provençale 	Hachis parmentier VBF Charolais * 	Matelote de colin	Roti de dinde cuit Sauce Tartare	Filet de Cabillaud "Labelisé pêche durable" Bonne Femme
Garniture	Petits Pois Carottes		Croquant de courgette	Salade de riz Espagnole	Purée de potiron
Fromage et laitage	Yaourt au sucre de canne	Livarot	Pont L'Évêque	Yaourt veloute fruit panaché	Gouda
Dessert	Orange	Mousse chocolat	Nectarine	Paris Brest MAXI	Compote pomme-fraise

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : [www.morsang.fr](http://www.morsang.fr), rubrique « Séniors »

	- Lundi 18 septembre-	- Mardi 19 septembre-	- Mercredi 20 septembre-	- Jeudi 21 septembre-	- Vendredi 22 septembre-
Hors d'œuvre	Melon	Strasbourgeoise	Carottes râpées aux maïs	Oeuf dur sauce tartare	Tomate Mozzarella
Plat principal	Couscous	Filet de limande Meunière	Escalope de dinde Normande 	Aiguillette de colin panée	Roti de Boeuf Charolais * VBF Sauce Tartare 
Garniture		Beignet d'épinards à la crème	Coquillettes au Gruyère	Ratatouille à l'Espagnole	Pomme de Terre Rôti à la Mexicaine
Fromage et laitage	Chaussée aux moines	St Paulin	Fromage blanc à la vanille	tomme noire Pyrénées IGP	Liégeois vanille sur lit de caramel
Dessert	Cubes au sirop léger Arlequin coupelle	Prune	Tarte normande	Pêche	Roquefort beurre

- ⇒ 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"