

Menus du 12 au 23 février 2018

	- Lundi 12 février -	- Mardi 13 février -	- Mercredi 14 février -	- Jeudi 15 février -	- Vendredi 16 février -
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Céleri remoulade aux carottes	Concombre crème cressonnette	Rosette beurre	Radis nordique
Plat principal	Cassoulet	Oeufs Florentine	Filet Cabillaud "Labelisé pêche durable" Méditerranéenne	Haut de cuisse de poulet BBC rôti	Bourguignon VBF BBC
Garniture		Epinards Florentine	Ecrasée de Courgette	Carottes BIO à la crème forestière	Penne au Gruyère
Fromage et laitage	Fromage blanc aux fruits	Rondelé ail et fines herbes	Chèvre	Carré frais	Camembert
Dessert	Clémentine	Beignet au pomme	Compote pomme mirabelles	Banane	Crème dessert chocolat BIO
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Confiture d'abricot Baguette	Jus Multifruit briquette Pate à tartiner Baguette	Yaourt à boire à la fraise Clémentine Madeleine	Kiri Jus d'ananas Baguette	Lait Doowap Kiwi

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

	- Lundi 19 février -	- Mardi 20 février -	- Mercredi 21 février -	- Jeudi 22 février -	- Vendredi 23 février -
Hors d'œuvre	Choux blanc savoyard	Maquereaux à la moutarde	Crêpe au fromage	Salade Batavia	Carottes râpées
Plat principal	Filet de hoki "Labelisé pêche durable" sauce hollandaise	Merguez	Haut de cuisse de poulet BBC comtoise	Crips Burger	Aiguillette de colin pané
Garniture	Ratatouille à l'orientale	Semoule au jus Provençal	Haricots verts printanier		Choux fleurs BIO au gratin
Fromage et laitage	Emmental *100% France	Gouda *100% France	Yaourt sucre BIO	Compote pomme France	Fromage blanc sucré
Dessert	Ile flotante	Kiwi	Clémentine	Sablé de Retz	Moelleux tout chocolat
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait chocolaté Confiture de fraise Brioche	fromage blanc sucré Petit beurre Jus d'orange	Lait Banane Barre de céréales	Jus de pomme de Bretagne Chocolat au lait Pain au lait	Petit Louis tartine Cubes de poires au sirop Pain de mie

- ➔ 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



Appellation d'Origine Contrôlée



Spécialité de la Cuisine Centrale

* Label pêche durable

* VRC "Viande de race Charolaise"