

Menus du 16 au 25 août

	- Lundi 14 août -	- Mardi 15 août -	- Mercredi 16 août -	- Jeudi 17 août -	- Vendredi 18 août -
Hors d'œuvre			Betterave à la persillade	Tomates vinaigrette	Buffet
Plat principal			Pizza Volaille	Saucisse de Volaille aux Herbes Ketchup 	
Garniture				Beignet d'épinards à la crème	
Fromage et laitage			Samos	Petit nova fruits	
Dessert			Glace vanille-fraise	Prune	
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>			Yaourt veloute fruits panaché Petit beurre Orange	Lait Banane Beignet au pomme	

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

	- Lundi 21 août -	- Mardi 22 août -	- Mercredi 23 août -	- Jeudi 24 août -	- Vendredi 25 août -
Hors d'œuvre	Melon	Pepinettes provençale	Salade Batavia	Tomates aux maïs vinaigrette	Maquereaux à la moutarde
Plat principal	Couscous boulette-merguez	Haut de cuisse de poulet basquaise  	Hamburger 	Aiguillette de colin panée	Roti de Boeuf VRC*  Sauce Tartare
Garniture	Semoule couscous	Haricots verts forestier	Frites	Petis pois paysanne	Pommes de terre Salardaise
Fromage et laitage	Camembert	Fromage blanc sucré		Yaourt nature sucre	Kiri
Dessert	Orange	Nectarine	Glace vanille-chocolat	Spéculoos	Pêche
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Pompon chocolat Compote pomme-pêche	Jus de pomme de Bretagne Chocolat au lait Pain au lait	Lait Orange Goûter Prince chocolat	Jus d'ananas Doowap Pastèque	Petit Nova fruits Madelon pépites chocolat Banane

- ➡ 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"