

Menus du 17 au 28 juillet

	- Lundi 17 juillet -	- Mardi 18 juillet -	- Mercredi 19 juillet -	- Jeudi 20 juillet -	- Vendredi 21 juillet -
Hors d'œuvre	Betterave à la persillade	Filet de Hareng	Melon	Tomates vinaigrette	Pâté en croûte Richelieu
Plat principal	Hachis parmentier VRC *	Pizza volaille	Coquelet rôti 	Saucisse de Toulouse grillée aux Herbes	Hoky meunière persillé citronné
Garniture		Salade Batavia	Pommes noisettes	Beignet d'épinards à la Crème	Choux fleurs au gratin
Fromage et laitage	Boursin ail et fines herbes	Yaourt brassé aux fruits	Pont L'Évêque	Chaussée aux moines	Yaourt sucré BIO 
Dessert	Nectarine	Prune	Croisillon à l'abricot	Glace liégeois café	Pastèque

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

	- Lundi 24 juillet -	- Mardi 25 juillet -	- Mercredi 26 juillet -	- Jeudi 27 juillet -	- Vendredi 28 juillet -
Hors d'œuvre	Melon	Pépinettes provençales	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 bœuf VRC*  Sauce Tartare
Garniture	Semoule	Haricots verts forestiers	Frites 2016	Petis pois paysanne	Pommes de terre Salardaise
Fromage et laitage	Camembert AOC	Fromage blanc sucré	Glace cocoon chocolat	Fromage blanc aux fruits	Cantal jeune AOP 
Dessert	Orange	Nectarine	Palets pur beurre	Spéculoos	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"