

Menus du 19 au 30 juin

PRINTEMPS DU BIO

	- Lundi 19 juin -	- Mardi 20 juin -	- Mercredi 21 juin -	- Jeudi 22 juin -	- Vendredi 23 juin -
Hors d'œuvre	Salade mélange	Betterave à la persillade	Tomates aux maïs vinaigrette	Concombre Vinaigrette	Mortadelle
Plat principal	Raviolis	Filet de Hoki * sauce Océane	Oeufs sauce Méditerranéenne	Haut de cuisse de poulet au jus	Sauté de Boeuf Chasseur
Garniture		Gratiné de légumes	Haricots verts Provençale	Pomme de terre roties à la hongroise	Petis pois carottes
Fromage et laitage	Fromage blanc sucré	tomme noire des Pyrénées IGP	Kiri	Boursin ail et fines herbes	Petit suisse sucré
Dessert	Moelleux tout chocolat	Nectarine	Liégeois vanille au caramel	Poire en dés au sirop	Pêche
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Petit Louis Jus d'orange Baguette	Pain au lait Confiture gelée framboise Compote pomme banane	Lait Muffin kiwi	Lait Barre de céréales Banane	Lait Chocolat noir Baguette beurre

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

	- Lundi 26 juin -	- Mardi 27 juin -	- Mercredi 28 juin -	- Jeudi 29 juin -	- Vendredi 30 juin -
Hors d'œuvre	Maquereaux à la moutarde	Melon	Piémontaise au thon	Concombre tomate Vinaigrette	Macédoine mayonnaise au jambon
Plat principal	Chipolatas	Roti de boeuf VRC * sauce Tartare	Fricassée de dinde à la crème de Boursin	Spaghetti Bolognaise VRC *	Filet de merlu meunière
Garniture	Lentilles à l'ancienne	Printanière de légumes	Choux fleurs braisés		Pomme de terre vapeur persillée
Fromage et laitage	Petit suisse nature BIO	Rondelé nature	Fromage blanc aux fruits	Carré frais	cantal jeune AOP
Dessert	Nectarine	compote pomme à la madeleine	Abricot	Ile flotante	Pêche
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Saint-Moret Jus multfruit Baguette	Galette bretonne Semoule nappée caramel Nectarine	Jus d'orange Pate à tartiner Pain de mie	Lait Doowap Poire de saison	Lait Confiture d'abricot Baguette 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"

Sous réserve de modification en raison de l'approvisionnement