







Menus du 22 janvier au 02 février 2018

	- Lundi 22 janvier -	- Mardi 23 janvier -	- Mercredi 24 janvier -	- Jeudi 25 janvier -	- Vendredi 26 janvier -
Hors d'œuvre	Salade mélangée	Carottes rapées	Macédoine Mayonnaise	Salade de perles au surimi	Coleslaw
Plat principal	Croque Monsieur sans porc	Steak Haché de Boeuf Ketchup 	Waterzooï de Colin d'Alaska	Cordon Bleu 	Pépites de Hoki
Garniture		Pommes Rissolées	Ratatouille à l'Espagnole	Haricots Beurre Persillés	Purée Saveur des Champs
Fromage et laitage	Yaourt aromatisé	Mini roitelet	Camembert	Petit Suisse BIO Fruit 	Kiri
Dessert	Pomme rouge de saison	Madelon aux pépites de chocolat	Mousse chocolat	Clémentine	Compote pomme abricot
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	fromage blanc sucré Madeleine Jus Multifruit	Petit Louis tartine Compote pomme vanille Baguette	Lait chocolaté Brioche Gelée de framboise	Chocolat au lait Jus d'ananas Baguette	Lait Gouter prince chocolat Banane

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

	- Lundi 29 janvier -	- Mardi 30 janvier -	- Mercredi 31 janvier -	- Jeudi 1er février -	- Vendredi 02 février -
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Haricots verts Paysanne	Radis Nordique	Pâté de campagne Cornichon	Salade Batavia à l'émental
Plat principal	Jambon	Aiguillette de Colin Panée	Viande Bolognaise Charolaise VBF *VRF 	Sauté de Dinde Aux Deux Moutardes 	Brandade de Cabillaud MSC *"Labelisé pêche durable" 
Garniture	Pommes noisettes	Croquant de Courgette	Spaghetti au Gruyère	Brocolis Braisés	
Fromage et laitage	Samos	Fromage blanc aux fruits	Yaourt au sucre de canne	Gouda	Yaourt veloute fruit panaché
Dessert	Crème dessert vanille	Clémentine	Tarte grillée aux cerises	Banane	Poire au sirop
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Cereale coco pops Pomme Rouge	Rondelé nature Cubes au sirop léger Arlequin Baguette	Pain au lait Gelée de framboise Jus d'orange	Ile Flotante Spéculos Clémentine	Jus de pomme de Bretagne Pate à tartiner Baguette

- ⇒ 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"