










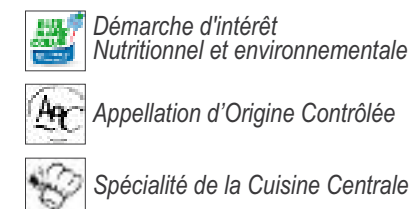
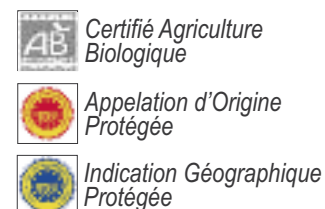
Menus du 26 mars au 6 avril 2018

	- Lundi 26 mars -	- Mardi 27 mars -	- Mercredi 28 mars -	- Jeudi 29 mars -	- Vendredi 30 mars -
Hors d'œuvre	Asperges	Roulé au fromage	Concombre vinaigrette	Haricots verts Niçois	Pépinettes Provençale
Plat principal	Tartiflette	Roti de Bœuf *vrc Sauce Tartare 	Fricassé de dinde provençale 	Œufs Sauce à l'ancienne	Filet de cabillaud "Labelisé pêche durable" Bonne femme
Garniture	Salade	Croquant de Courgette BIO 	Blé provençal	Epinards à l'ancienne	Carottes BIO au beurre 
Fromage et laitage	Compote pomme 	Yaourt nature sucre BIO 	Coulommiers	Petit suisse BIO Fruit 	Chèvre
Dessert	Galette tout au beurre * 100% France	Kiwi	Liégeois vanille sur lit de caramel	Gâteau de Pâques	Banane

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

	- Lundi 02 avril -	- Mardi 03 avril -	- Mercredi 04 avril -	- Jeudi 05 avril -	- Vendredi 06 avril -
Hors d'œuvre		Carottes râpées	Betterave aux maïs	Tomates vinaigrette	Taboulé à l'Orientale
Plat principal	férié	Pizza nouvelle Aquitaine Viande race limousine Piment d'Espelette 	Daube provençale 	Filet de Cabillaud "Labelisé pêche durable" Crétoise	Coquelet forestière 
Garniture			Purée saveur des champs	Riz au petits légumes	Trio de légumes BIO au beurre 
Fromage et laitage		Cantal jeune AOP	Saint Moret	Yaourt au sucre de canne	Fromage blanc aux fruits
Dessert		Mousse chocolat	Pomme bicolore de saison	pêche demi au sirop	Orange à bouche

- ➔ 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)



* Label pêche durable
* VRC "Viande de race Charolaise"