







Menus du 28 août au 8 septembre

	- Lundi 28 août -	- Mardi 29 août -	- Mercredi 30 août -	- Jeudi 31 août -	- Vendredi 01 septembre-
Hors d'œuvre	Melon	Crêpe au fromage	Pastèque	Taboulé nature	Salade Batavia
Plat principal	Cote de porc chasseur 	Dos de Colin sauce Hollandaise	Fricadelle de bœuf Comtoise	Omelette au fromage	Nuggets de poulet sauce ketchup
Garniture	Coco à la Provençale	Printanière de légumes	Fusillis épinards-tomates au Beurre	Epinards florentine	Pommes rissolées
Fromage et laitage	Munster	Coulommiers	Cantal jeune AOP	Yaourt aromatisé	Chèvre
Dessert	Salade d'ananas	Prune	Ile flotante	Fraises au sucre	Glace liégeois-café

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

	- Lundi 04 septembre-	- Mardi 05 septembre-	- Mercredi 06 septembre-	- Jeudi 07 septembre-	- Vendredi 08 septembre-
Hors d'œuvre	Melon	Asperges	Tomates vinaigrette	Pépinettes provençale	Carottes râpées
Plat principal	Viande Bolognaise Charolaise VBF 	Saucisse de Volaille aux Herbes Ketchup 	Veau Marengo	Filet de poulet BBC comtoise  	Beaufilet Meunière
Garniture	Spaghetti au Gruyère	Choux fleurs au gratin	Riz Pilaf	Haricots verts à la persillade	Purée paysanne
Fromage et laitage	Rouy	fromage blanc sucré	St Paulin	Emmental	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Compote pomme 100% France 	Fraises au sucre	Crème dessert vanille	Nectarine	Sablé de Retz

- ➡ 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"