



Menus du 31 juillet au 11 août

| | - Lundi 31 juillet - | - Mardi 01 août - | - Mercredi 02 août - | - Jeudi 03 août - | - Vendredi 04 août - |
|--------------------|--|--|--------------------------|---|--|
| Hors d'œuvre | Taboulé nature | Melon | Crêpe au fromage | Concombre vinaigrette | Radis beurre |
| Plat principal | Escalope de dinde normande  | Boulette de bœuf Méridionale  | Filet de merlu Meunière | Paëlla poulet  | Lasagnes  |
| Garniture | Brocolis braisés | Fusillis épinards tomates au Gruyère | Croquant de Courgette | | salade cœur de laitue |
| Fromage et laitage | Emmental | Saint Moret | Yaourt brassé aux fruits | Edam | St Paulin |
| Dessert | Nectarine | Eclair au chocolat maxi | Pêche | Glace cocoon-caramel | Liégeois vanille sur lit de caramel |

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

| | - Lundi 07 août - | - Mardi 08 août - | - Mercredi 09 août - | - Jeudi 10 août - | - Vendredi 11 août - |
|--------------------|--|--|---|---------------------------|---|
| Hors d'œuvre | Melon | Museau vinaigrette | Pâté en croûte Richelieu | Pastèque | Carottes râpées |
| Plat principal | Haut de cuisse de poulet rôti   | Crips Burger  | Beaufilet Meunière Label pêche durable* | Croque Monsieur sans porc | Hachis parmentier VBF Charolais  |
| Garniture | Ratatouille à l'Espagnole | Salade Batavia | Coquillettes au gruyère | Salade cœur de laitue | |
| Fromage et laitage | Fromage blanc sucré | Roquefort beurre | Carré de l'Est | Glace liégeois nougat | Boursin ail et fines herbes |
| Dessert | Nectarine | Paris Brest MAXI | Ananas Frais | Sablé de Retz | Ananas Frais |

⇒ 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"