




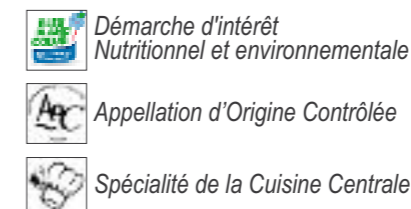
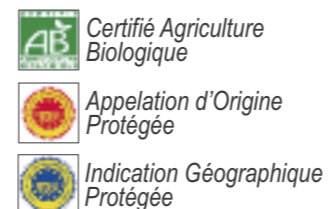


Menus du 05 au 09 février 2018

	- Lundi 05 février -	- Mardi 06 février -	- Mercredi 07 février -	- Jeudi 08 février -	- Vendredi 09 février -
Hors d'œuvre	Salade verte mélangé	Pépinettes provençale	Betterave aux maïs	Salade cœur de laitue	Carottes au chèvre
Plat principal	Tartiflette 	Haut de Poulet BBC au Jus 	Escalope de veau hachée normande 	Hachis parmentier VBF Charolais *VRF 	Beaufilet de colin Meunière
Garniture		Duo de haricots verts et beurre	Choux fleurs au gratin		Printanière de légumes
Fromage et laitage	Yaourt nature bio 	Coulommiers	Saint Moret	Petit Suisse fruits	
Dessert	Pomme jaune de saison	Clémentine	Cubes de pêche au sirop léger coupelle	Banane	Flan goût vanille nappé caramel
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Confiture d'Abricot Baguette beurre	Fromage blanc à la vanille Palet pur beurre Jus d'ananas	Lait Brioche FRANCE Chocolat au lait	Vache qui rit Jus Multifruit Baguette	lait chocolaté Doowap Compote pomme fraise

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

- ⇒ 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"