















# Menus du 7 au 18 mai 2018

	- Lundi 07 mai -	- Mardi 08 mai -	- Mercredi 09 mai -	- Jeudi 10 mai -	- Vendredi 11 mai -
Hors d'œuvre	Pamplemousse	Férié	Taboulé à l'Orientale	Férié	Salade Batavia aux croûtons
Plat principal	Chipolatas  		Escalope de dinde normande  		Hoky Meunière
Garniture	Coquillettes Bio au Gruyère 		Petits pois carottes		Ecrasé de courgette
Fromage et laitage	Saint Moret		Petit Suisse Bio fruit 		Roquefort beurre
Dessert	Compote pomme Bio 		Pomme rouge de saison		Ile flottante

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : [www.morsang.fr](http://www.morsang.fr), rubrique « Séniors »

	- Lundi 14 mai -	- Mardi 15 -	- Mercredi 16 mai -	- Jeudi 17 mai -	- Vendredi 18 mai -
Hors d'œuvre	Museau vinaigrette	Coleslaw	Pépinettes Provençale	Tomates aux maïs vinaigrette	Concombre crème cressonnette
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus  	Filet de cabillaud "Labelisé pêche durable" Bonne femme	Omelette au Fromage	Filet de limande Meunière	Roti de bœuf sauce moutarde à l'Ancienne 
Garniture	Choux fleurs Bio au gratin 	Riz au petits légumes	Haricots Verts BIO à la Persillade 	Epinards à l'Ancienne	Pommes rissolées
Fromage et laitage	Emmental Bio France 	Munster	Mini Roitelet	Pont L'Évêque	Yaourt aux fruits mixés
Dessert	Kiwi	Yaourt vanille Bio 	Poire de saison	Millefeuille	Orange Sanguinelli 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)



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"