

Menus du 9 au 20 avril 2018

	- Lundi 09 avril -	- Mardi 10 avril -	- Mercredi 11 avril -	- Jeudi 12 avril -	- Vendredi 13 avril -
Hors d'œuvre	Salade mélange	Radis printaniers	Mini pène au surimi	Choux fleurs vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat principal	Hachis parmentier *VRC	Dos de colin meuniere	Escalope de dinde Napolitaine	Navarin d'agneau France au Paprika	Filet de lieu "Labelisé pêche durable" à la fondue de poireaux
Garniture		Ratatouille à l'Espagnole	Haricots verts à la Persillade	Printanière de légumes	Riz à L'ancienne
Fromage et laitage	Yaourt aux fruits mixés	St Paulin	Yaourt au sucre de canne	Boursin ail et fines herbes	Roquefort beurre
Dessert	Pomme jaune de saison	Compote pomme banane	Tarte grillée à l'abricot	Kiwi	Crème dessert

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

	- Lundi 16 avril -	- Mardi 17 avril -	- Mercredi 18 avril -	- Jeudi 19 avril -	- Vendredi 20 avril -
Hors d'œuvre	Coleslaw aux deux choux	Pépinettes Provençale	Asperges	Haricots verts Niçoise	Tomates à la Grecque
Plat principal	Saucisse de volaille aux herbes Ketchup	Haut de cuisse de poulet BBC rôti	Lasagne	Filet de cabillaud "Labelisé pêche durable" Crétoise	Paupiette de veau Dijonnaise
Garniture	Pommes de terre salardaise	Petits pois maraîcher	Salade Batavia	Epinards à l'Ancienne	Lentilles Dijonnaise
Fromage et laitage	Emmental BIO	Munster	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers	Livarot
Dessert	Orange à bouche	Compote pomme mirabelles France	Poire de saison	Banane	Liégeois chocolat

- ⇒ 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"