











Menus du 26 mars au 6 avril 2018

	- Lundi 26 mars -	- Mardi 27 mars -	- Mercredi 28 mars -	- Jeudi 29 mars -	- Vendredi 30 mars -
Hors d'œuvre	Salade	Roulé au fromage	Concombre vinaigrette	Haricots verts Niçois	Pépinettes Provençale
Plat principal	Tartiflette	Roti de Bœuf *vrc Sauce Tartare 	Fricassée de dinde provençale 	Œufs Sauce à l'ancienne	Filet de cabillaud "Labelisé pêche durable" Bonne femme
Garniture		Croquant de Courgette BIO 	Blé provençal	Epinards à l'ancienne	Carottes BIO au beurre 
Fromage et laitage	Compote pomme 	Yaourt nature sucre BIO 		Petit suisse BIO Fruit 	Chèvre
Dessert	Galette tout au beurre * 100% France	Kiwi	Liégeois vanille sur lit de caramel	Gâteau de Paques	Banane
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>	Lait Céréales Miel Pops Orange à bouche	Vache qui rit Cubes de pêche au sirop léger Baguette	Jus Multifruit Pain au lait Gelée de framboise	Ile flotante Petit beurre Poire	Jus d'ananas Pate à tartiner Baguette

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

	- Lundi 02 avril -	- Mardi 03 avril -	- Mercredi 04 avril -	- Jeudi 05 avril -	- Vendredi 06 avril -
Hors d'œuvre	fériel	Carottes râpées	Betterave aux maïs	Tomates vinaigrette	Taboulé à l'Orientale
Plat principal		Pizza nouvelle Aquitaine Viande race limousine Piment d'Espelette 	Daube provençale 	Filet de Cabillaud "Labelisé pêche durable" Crétoise	Haut de cuisse de poulet rôti 
Garniture			Purée saveur des champs	Riz au petits légumes	Trio de légumes BIO au beurre 
Fromage et laitage		Cantal jeune AOP	Saint Moret	Petit suisse Fruits	Fromage blanc aux fruits
Dessert		Mousse chocolat	Pomme bicolore de saison	pêche demi au sirop	Orange à bouche
Goûter <i>(maternelle la semaine plus primaire le mercredi)</i>		Yaourt aux fruits mixés Jus d'orange Madeleine	Lait Brioche Chocolat au lait	Rondelé nature Jus de pomme de Bretagne Baguette	Lait chocolaté Muffin Compote pomme banane

- ➡ 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"