













# Menus ville de Morangis Mars Avril 2019


Du 4 au 8 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées bio Chou blanc Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Salade iceberg et croûtons et d'emmental rapé	Friand au fromage	velouté de poireaux 	Salade croquante de pommes et oranges bio 
Plat protidique	Poulet rôti LBR et son jus	Thon à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf Charolais sauce piquante	 Œuf bio florentine (épinards bio et riz)	Parmentier de poisson au curry
Sa garniture	Haricots verts bio au persil 	Pâtes bio 	Chou-fleur bio en béchamel 		
Produits laitiers au choix	Fromage blanc bio nature 	Petit Moulé	Petit fromage frais sucré	Camembert bio 	Tomme grise
Desserts au choix	Gaufre poudrée	Compote tous fruits allégée en sucre	Salade de fruits bio frais 	Fruit bio 	Mousse au chocolat au lait
Goûters	Baguette Miel Petit suisse aromatisé Fruit	Céréales Lait Fruit	Baguette Fromage Jus de pomme	Gâteau au yaourt du chef Lait aromatisé chocolat Compote	Pain de mie Confiture de cerise Yaourt nature Fruit



# Menus ville de Morangis Mars Avril 2019

Du 11 au 15 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de lentilles bio Salade de haricots rouge comme un chili	Salade verte et maïs aux herbes Carottes râpées bio à l'ananas Vinaigrette à la ciboulette	Céleri rémoulade	<b>***Les Pas Pareille***</b> Salade de mâche et betteraves rouges Chou rouge bio	Pâté de campagne* *Pâté de mousse de canard Et cornichon
Plat protidique	Sauté de dinde LBR sauce végétale à la provençale Beignets de calamars	Jambon blanc Estouffade de bœuf Charolais	Blanquette de veau à la crème	Boulettes de bœuf charolais sauce charcutière (oignon, cornichon, moutarde) Côte de porc sauce chasseur	Parmentier De poisson Parmentier de légumes
	Ratatouille bio à la niçoise	Coquillettes bio	Riz bio	Bouquet de légumes bio (chou-fleur, brocoli, carotte)	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature bio Yaourt aromatisé bio	Carré Tomme blanche	Gouda bio	Fromage blanc bio aromatisé Fromage blanc bio	Vache qui rit Rondelé nature
Desserts au choix	Fruit bio	Flan au chocolat Flan à la vanille	Fruit bio	<b>Brownie mexicain</b>	Fruit bio
Goûters	Pain au lait Fromage blanc Jus multifruit	Baguette Pâte à tartiner Lait nature Fruit	Muffin vanille Lait chocolaté Compote	Baguette Fromage Fruit	Chausson aux pommes Petit suisse sucré Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique




















Plat végétarien



Plat du chef

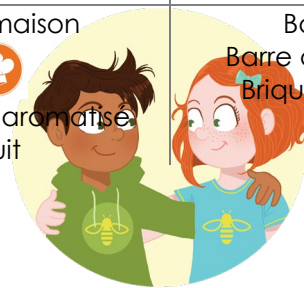
# Menus ville de Morangis Mars Avril 2019

Du 18 au 22 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre bio aux herbes  Salade de boulgour bio, tomates et poivrons 	Chou chinois Salade, maïs, soja aux saveurs asiatiques Vinaigrette au soja 	Carottes râpées bio 	Œuf bio dur mayonnaise 	<b>***A l'écoute de ma planète***</b> Salade d'endives bio et croûtons  Salade iceberg Vinaigrette au miel
Plat protidique	Nuggets de volaille Filet de hoki aux petits légumes	Bœuf Charolais tomat'olive Omelette au fromage	Dès de poisson sauce citron persillée 	Manchon de poulet Quiche au fruit de mer	Quenelle sauce aux épices  Pain de poisson (colin)  sauce tomate
Sa garniture	Epinards branche bio en béchamel 	Semoule bio 	Purée de brocolis bio 	Petits pois bio 	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Gouda Fromage des pyrénées	Pavé demi-sel Pointe de Brie	Montboissé	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits	Emmental Edam
Desserts au choix	Fruit bio 	Mouliné pommes saveur biscuit Compote de pommes allégée en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit bio 	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat
Goûters	Baguette Fromage Compote	Cake maison  Petit suisse aromatisé Fruit	Baguette Barre de chocolat Briquette de lait Fruit	Biscotte Confiture d'abricot Yaourt brassé nature Jus de raisin	Baguette Miel Lait chocolaté Fruit



Issu de l'agriculture biologique

















Plat végétarien



Plat du chef

# Menus ville de Morangis Mars Avril 2019

Du 25 au 29 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise  Salade de betterave rouges	<b>**Amuse-bouche : Mousse de thon betterave au fromage frais**</b>  Salade de tomates Salade iceberg	Salade de blé bio  et concombre à la menthe	Rillettes de sardine Pain navette	Carottes râpées bio   Chou rouge râpé Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Bifteck haché charolais au jus  Pavé de hoki sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Saucisse de Strasbourg  Œuf bio dur sauce aurore 	Emincé de dinde LBR sauce kebab	Rôti de veau Au jus  Poulet LBR au curry	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut  Colombo de porc
Sa garniture	Frites 	Haricot vert	Jardinière de légumes	Orge perlé bio 	Purée de pomme de terre 
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Saint Paulin Edam bio 	Camembert bio 	Emmental Fromage des Pyrénées	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit bio 	Mandarinier du chef 	Fruit bio 	Fruit bio 	Choux à la crème
Goûters	Pain de mie Gelée de coing Fromage blanc Jus de pommes	Croissant Briquette de lait vanille Fruit	Baguette Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Compote	Pain au lait Yaourt à la pulpe de fruit Jus multifruits	Baguette Fromage Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef