
































# Menus des primaires Morangis Décembre 2018

Du 3 au 7 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mortadelle* et cornichon Saucisson à l'ail* et cornichon *Mousse de canard	Soupe aux épinards bio 	Friand au fromage	<b>THEME GREC</b> <b>MENU DELPHINE</b> Salade de féta au thon	Salade d'endives et pommes bio Choux fleurs bio Vinaigrette d'agrumes au romarin  
Plat protidique	Quenelle de brochet bio sauce Nantua Emincé de poulet (paprika, tomate) 	Bolognaise de canard Bolognaise aux petits légumes 	Filet de lieu à la vanille	Brochette d'agneau à la grec	Poisson en paprika'de à la carotte (purée de carotte, pommes de terre et paprika)  Brandade
Sa garniture	Brocolis bio 	Penne rigate bio 	Boulgour bio 	Duo de riz pilaf (Riz sauvage et riz blanc)	
Produits laitiers au choix	Camembert bio Carré 	Yaourt nature bio 	Cantal AOC		Cantadou ail et fines herbes Cantafrais
Desserts au choix	Fruit bio au choix 	Assiette de fruits d'hiver bio (orange – kiwi) 	Purée pomme banane bio 	Gâteau grec à l'orange	Gaufre nappée au chocolat
Goûters	Muffin chocolat Lait nature Compote	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc Fruit	Briochette aux pépites de chocolat Petit suisse sucré Fruit	Baguette Confiture Lait chocolaté Compote	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de fruit

















# Menus des primaires Morangis Décembre 2018

Du 10 au 14 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de risetti aux petits légumes	***Amuse-bouche : Crosnes crévés*** Céleri râpé aux pommes bio Chou rouge râpé bio 	Salade de betteraves bio 	Salade iceberg Emincé de chou blanc bio et raisins secs Vinaigrette à l'échalote  	Potage cultivateur 
Plat protidique	Pavé de colin sauce végétale Emincé de porc au caramel	Sauté de dinde LBR sauce aux olives Boulette de bœuf sauce charcutière	Croque monsieur au thon	Rôti de bœuf charolais, jus aux oignons Poisson meunière et citron	Dès de poisson sauce blanche Escalope de dinde LBR au jus
Sa garniture	Carottes bio 	Frites bio 	Salade verte bio 	Purée de courges butternut et pommes de terre 	Semoule bio 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc bio nature Fromage frais de campagne 	Petit cotentin Vache qui rit	Camembert	Yaourt aromatisé bio Yaourt nature bio 	Fromage des Pyrénées Gouda bio 
Desserts au choix	Fruit bio 	Flan à la vanille nappé caramel Flan au chocolat	Fruit bio 	Clafoutis aux pommes 	Fruit bio 
Goûters	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Vache qui rit Jus de fruit	Croissant Fromage blanc Compote	Baguette Confiture Yaourt aromatisé Fruit	Muffin chocolat Lait à la fraise Fruit




# Menus des primaires Morangis Décembre 2018

Du 17 au 21 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade bio 	Taboulé bio Salade de blé bio aux petits légumes 	Quiche au thon 	 « Repas de Noël »	Macédoine mayonnaise bio Salade de haricots verts bio 
Plat protidique	<b>Hachis Végétarien</b> 	Beignet de poisson Nuggets	Sauté de veau sauce forestière (champignons)		Paëlla de la mer Thon à la tomate et au basilic et riz
Sa garniture	<b>Salade verte bio</b> 	Légumes d'hiver bio en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) 	Haricots verts bio au persil 		
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOC Camembert bio 	Fromage blanc bio aromatisé Fromage blanc bio nature 	Emmental bio 		Pointe de brie bio  Mimolette
Desserts au choix	Compote tous fruits Compote de pêches Allégées en sucre	Fruit bio au choix 	Riz au lait Caramel liquide		Fruit bio au choix 
Goûters	Baguette Pâte à tartiner Lait nature Jus de fruit	Gâteau au chocolat du chef  Fromage blanc Fruit	Brioche Yaourt à la pulpe de fruit Fruit	Baguette Kiri Compote	Pain au lait Petit suisse sucré Jus de fruit

# Menus des primaires Morangis Décembre 2018

Du 24 au 28 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Friand au fromage		Salade florida (salade bio, pamplemousse, mandarine, croûton) 	Salade verte bio 	Soupe à la normande 
Plat protidique	Poulet LBR façon yassa (épices, moutarde, citron)	Férié	Bifteck haché charolais sauce paprika persil	Raclette* *Jambon de dinde	Gratin de poisson sauce dieppoise (à base de crustacés)
Sa garniture	Frites bio 		Riz bio 		Carottes bio 
Produits laitiers au choix	Carré frais bio 		Saint-Nectaire AOP	Petit suisse bio 	Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Fruit bio 		Liégeois à la vanille	Pomme à boire à la cannelle 	Fruit bio 
Goûters	Cake coco du chef Yaourt nature sucré Jus de fruit		Baguette Kiri Fruit	Céréales Lait nature Compote	Baguette Confiture Yaourt à boire Fruit

# Menus des primaires Morangis Décembre 2018

Le 31 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>***Repas de fin d'année***</b> Terrine de légumes 				
Plat protidique	Hot dog				
Sa garniture	Pomme de terre sautées persillés				
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Bûche glacée				
Goûters	Baguette Barre de chocolat Petit suisse nature Jus de fruit				



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien