













# Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 4 au 8 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Potage	<b>***Nouvel an chinois***</b> Samossas de légumes	Emincé d'endive bio  Vinaigrette à la ciboulette	<b>***La chandeleur***</b> Salade verte bio  Chou rouge bio 	Salade de betterave rouge Cœur de palmier <b>Sauce vinaigrette aux herbes</b> 
<b>Plat protidique</b>	Brandade Flan de légumes d'hivers bio 	Emincé de poulet à l'ananas	Blanquette de veau à la crème	Bifteck haché charolais jus aux oignons Gratin de la mer	Pavé de Hoki sauce au citron Omelette bio 
<b>Sa garniture</b>		Riz cantonnais	semoule bio 	Haricots verts bio 	Duo chou-fleur et brocolis gratinés 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Mimolette Montboissié		Saint Paulin	Fraidou Six de savoie	Coulommiers bio Camembert bio 
<b>Desserts</b>	Crème dessert au caramel	Cake coco	Compote tous fruits allégée en sucre	<b>Crêpe nature et chocolat</b>	Fruit bio 
<b>Goûters</b>	Baguette Barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de fruit	Céréales Lait nature Compote	Baguette Confiture Petit suisse Jus de fruit	Baguette Miel Lait chocolaté Fruit	Cake Yaourt nature Jus de fruit 



Issu de l'agriculture biologique






















Plat végétarien



Plat du chef

# Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 11 au 15 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Salade verte bio et maïs aux herbes  Salade verte bio aux croûtons  Vinaigrette au cerfeuil 	<b>Velouté de carottes</b> 	Salade de pommes de terre bio aux fèves et poulet, mayonnaise ketchup 	Œuf mimosa sur son lit d'haricot vert 	<b>Salade de pommes de terre bio et mimolette</b>  Salade de lentilles bio 
<b>Plat protidique</b>	émincé de poulet LBR aux épices  Pavé de colin	<b>Curry de légumes et pommes de terre</b> 	Sauté de bœuf charolais sauce piquante	Rôti de porc sauce aux olives Sauté de dinde LBR sauce aux olives	<b>Poisson de colin sauce curry</b>  <b>Goulash de bœuf charolais (paprika, tomate)</b>
<b>Sa garniture</b>	Riz et lentilles bio à l'ancienne 		Petits pois mijotés 	Semoule bio 	<b>ratatouille bio</b> 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Edam Fourme d'Ambert AOC	Yaourt nature bio  Yaourt aromatisé	Gouda bio 	Tomme blanche carré	Yaourt nature Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	Cocktail de fruits	Fruit bio 	Fruit bio 	Fruit bio 	Fruit bio 
<b>Goûters</b>	Baguette Kiri Fruit	Cake chocolat Lait nature Compote	Baguette Confiture Petit suisse aromatisé Jus de fruit	Muffin vanille Yaourt à boire Compote	Croissant Lait chocolaté compote



Issu de l'agriculture biologique















Plat végétarien



Plat du chef

# Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 18 au 22 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Potage de légumes variés	***Amuse-bouche : mélange 3 céréales*** Salade de chou-fleur 	Salade d'hivers  <b>Vinaigrette à l'échalote</b> 	Macédoine bio mayonnaise  Salade de haricots plats bio à l'échalote 	Pâté de campagne*  Pâté breton* *Pâté de volaille Et cornichon
<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc aux petits oignons  Sauté de dinde fermière aux petits oignons	Lasagne aux légumes  Lasagne aux fromages	Raclette* *Jambon de dinde LBR et pommes de terre au gratin	Rôti de bœuf charolais au jus  Beignet de poisson	Pavé de colin sauce tomate  Sauté de veau sauce forestière (champignons)
<b>Sa garniture</b>	Haricot beurre bio 	Salade verte		Tagliatelle	Brocolis persillés bio 
<b>Produits laitiers au choix</b>	Camembert bio Coulommiers 	Fromage blanc nature bio  Fromage frais de campagne		Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Saint Paulin Saint Nectaire AOP
<b>Desserts</b>	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Fruit	Ile flottante	Assiette de fruits d'hiver bio (ananas et orange) 	Fruit bio 
<b>Goûters</b>	Baguette Pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit	Brioche Lait nature Compote	Pain de mie Confiture Yaourt nature Fruit	Cake pépites de chocolat  Lait nature Compote	Baguette Beurre Fromage blanc aromatisé Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique















Plat végétarien



Plat du chef

# Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 25 au 28 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre au choix</b>	Bateaux d'endive aux boursins et bâtonnets de carottes	<b>Potage cultivateur</b> 	Croisillon emmental	Salade de mâche et betteraves rouges bio 	<b>***Pour le plaisir des enfants***</b>
<b>Plat protidique</b>	Bifteck haché charolais sauce paprika persil	Quiche au fromage	Filet de Hoki sauce crème aux herbes	Jambon blanc* *Jambon de dinde LBR	Hamburger
<b>Sa garniture</b>	Riz bio 	Salade verte 	Légumes d'hiver bio en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) 	Coquillettes bio 	Frites 
<b>Produits laitiers au choix</b>		Tomme blanche	Yaourt nature bio 	Petit moulé	
<b>Desserts</b>	Compote de pommes et framboises allégée en sucre	Fruit bio 	Fruit bio 	<b>Far breton</b> 	glaces
<b>Goûters</b>	Gâteau au chocolat du chef  Lait nature Fruit	Baguette Miel Fromage blanc Compote	Baguette Kiri Jus de fruit	Pain au chocolat Lait nature Fruit	



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef