

Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 2 au 4 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Salade de céleri rave bio aux pommes  Fromage blanc et moutarde	Emincé d'endives bio  Vinaigrette balsamique 	Taboulé bio 
Plat protidique			Manchons de poulet LBR Ketchup	Echine demi sel* *Rôti de dinde au jus	filet de poisson à la normande 
Sa garniture			Farfallines bio 	lentilles bio 	Purée de pomme de terre bio 
Produits laitiers au choix			Coulommiers bio 	Vache qui rit	Edam
Desserts			Crème dessert au chocolat	Fruit bio 	Fruit
Goûters			Baguette Confiture Lait chocolaté Fruit	Madeleine Petit suisse aromatisé Jus de fruit	Baguette Barre de chocolat Lait nature Compote



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 7 au 11 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes rémoulade bio aux pommes et raisins secs  Emincé de chou rouge bio 	Salade de pate Salade de blé bio aux petits légumes 	Potage de poireaux Et pommes de terre	Salade croquante de pommes et oranges bio  Chou chinois bio  Vinaigrette au miel	Velouté de potiron 
Plat protidique	Filet de merlu sauce citron Sauté de bœuf charolais sauce organ tomate	Rôti de porc au jus Rôti de dinde LBR au jus	Blanquette de dinde LBR	Cordon bleu Paupiette de veau	Omelette Jambon
Sa garniture	riz	Bouquet de légumes bio (chou-fleur, brocoli, haricots plats) 	Pomme de terre	Torti bio  Sauce tomate	Duo de courgettes bio persillé 
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes	Emmental Mimolette
Desserts	Fruit bio 	Flan à la vanille du chef 	Salade de fruits frais	Compote tout fruit allégé en sucre	Galette des rois
Goûters	Gaufre poudrée Yaourt nature Jus de fruit	Baguette Miel Lait fraise Fruit	Céréales lait	Pain perdu du chef  Lait chocolaté Fruit	baguette kiri compote



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 14 au 18 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson à l'ail* Cervelas* Et cornichon *Pâté de volaille	Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  betteraves rouges bio 	Feuilleté au fromage	***Mission anti-gaspi*** Salade iceberg bio et croûtons  Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Ouf dur bio et mayonnaise 
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce façon charcutière chipolatas	Sauté de bœuf charolais sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate) Filet de merlu sauce crème aux herbes	Ravioli de bœuf	Tartiflette* *Tartiflette de dinde LBR	Poisson pané et quartier de citron Nuggets de poulet
Sa garniture	frites bio 	Haricots verts			Flan de chou-fleur bio  
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature Fromage frais de campagnes	Tomme blanche Coulommiers	Camembert bio 		Gouda Saint Paulin
Desserts	Fruit bio 	Cake aux fruits 	Fruit bio 	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio 
Goûters	Baguette viennoise Lait chocolaté Compote	Baguette Beurre Yaourt à boire Fruit	Pain de mie Confiture Fromage blanc Jus de fruit	 CAKE Petit suisse Jus de fruit	Baguette Pâte à tartiner Lait fraise Compote



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 21 au 25 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Quiche aux fromages	Salade de betteraves bio  Macédoine bio 	Choux bicolores bio Vinaigrette à l'échalote  	Potage de légumes	***Amuse-bouche : Purée pomme clémentine*** Pomelos bio et sucre  Céleri râpé bio aux pommes 
Plat protidique	Sauté de dinde LBR sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Pavé de saumon sauce Aneth	Pâtes au potiron et carottes mozzarella 	Jambon de porc* *jambon de dinde	Rôti de veau au jus Poisson meunière frais quartier de citron	Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre bio) 
Sa garniture	Carottes bio assaisonnement ciboulette 		Haricots verts bio 	Petits pois mijotés bio 	Potimenter de légumes bio 
Produits laitiers au choix	kiri Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin Fraidou	Edam	Yaourt nature bio  Yaourt aromatisé bio 	Mimolette Montboissié
Desserts	Fruit bio 	Assiette de fruits d'hiver bio (orange - kiwi) 	Gâteau au chocolat du chef 	Fruit bio 	Cubes de pêche au sirop
Goûters	Baguette Confiture Fromage blanc Jus de fruit	Pain au chocolat Lait nature compote	Pain au lait Lait chocolaté Fruit	Semoule aux laits Compote Langues de chats	Baguette Pâte à tartiner Lait fraise Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus ville de Morangis Janvier février 2019

Du 28 Janvier au 1^{er} février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg bio  Chou chinois bio 	Salade de mâche et Champignons frais émincés bio  Sauce crème ciboulette 	Potage	***Les pas pareille*** Céleri râpées bio maïs et olives noires 	***Tournoi des 6 nations*** Dip carotte bio houmous betterave 
Plat protidique	Pavé de colin sauce fines herbes (oignon, ciboulette, persil) Merguez	Pâtes aux quatre fromages Thon à la tomate	Rôti de porc aux pruneaux* *Sauté de dinde pruneaux	Lasagne aux saumons et épinards	Poisson pané Cordon bleu
Sa garniture	Semoule bio 	Pâtes Cavatappi bio 	Haricots verts extra fins bio 		Frites bio 
Produits laitiers au choix	Fromage des Pyrénées Cantal AOP		Petit fromage frais aux fruits	Cantadou ail et fines herbes Vache qui rit	Fromage blanc nature Marmelade d'oranges et vermicelles au chocolat
Desserts	Flan à la vanille	Compote de pommes allégée en sucre	Fruit	Blondie du chef 	
Goûters	Cake vanille du chef  Lait nature Fruit	Baguette Beurre Fromage blanc aromatisé Jus de fruit	Pain de mie Confiture Yaourt à boire Compote	Baguette Kiri Jus de fruit	Baguette Emmental Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef