

































# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 2 au 6 septembre 2024

	Menu de rentrée	Menu végétarien	Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Hors d'œuvre	 Salade de tomates Vinaigrette moutarde 		 Carottes râpées Et dés de cantal  Vinaigrette moutarde 	 Melon et Pastèque 
Plat protidique	 Nuggets de poulet	 Omelette 	 Emincé de thon sauce fines herbes	 Pâtes, courgettes emmental et chèvre 
Sa garniture	 Frites  Et ketchup	 Ratatouille et blé 	 Purée de brocolis et pdt 	 Carottes en crumble citron et parmesan 
Produits laitiers		 Yaourt aromatisé à la framboise 		
Desserts	 Glace	 Fruit 	 Gaufre	 Compote pomme fraise allégée en sucre 
Gouters	Corn flakes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette Fromage frais Petit moulé Jus de fruits	Baguette et beurre Petit fromage frais nature Fruits	Palmiers Yaourt aromatisé Fruit

 Produit issu de  
l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en  
plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Viande française

 Produit de la mer durable



































# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024


Du 09 au 13 septembre 2024


## Menu végétarien


Amuse-bouche : Figues

## Menu végétarien

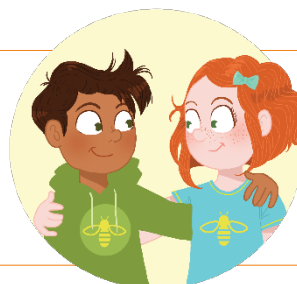
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Salade verte  et oignons frits Vinaigrette moutarde	 Melon jaune 	 Salade coleslaw   Et dés de cantal 	 Concombres  et dés d'emmental
Plat protidique	 Couscous (Boulette au mouton et bœuf)	Lasagnes végétariennes	 Filet de dinde façon jambon 	 Colin  sauce tomate	Riz  korma, brunoise provençale et petits pois
Sa garniture	 Semoule  	 	 Gratin de chou-fleur 	 Haricots verts  à l'ail	 
Produits laitiers	 Gouda	Fromage blanc sucré différemment : Coulis de fruits jaune et Sucre roux			
Desserts	 Fruit 		 Crème dessert à la vanille 	 Gâteau haricots blancs et myrtilles	 Smoothie abricot, pomme et banane
Goûters	Baguette et chocolat Yaourt nature Jus de fruits	Crêpe sucrée Petit fromage blanc aux fruits Fruits	Baguette et miel Fruit Lait demi-écrémé	Pain au lait Fromage blanc aux fruits Fruits	Baguette et confiture Compote de fruits Yaourt à boire

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge



































 Plat végétarien


 Viande française


 Produit de la mer durable


# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 16 au 20 Septembre 2024

	Menu Portugais		Menu végétarien	Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Acras de Morue			 Salade de tomates  et billes de mozzarella
Plat protidique	 Cordon bleu	 Poulet  à la Portugaise (poivrons, oignons, paprika)	 Œuf à la coque OPA et Pain de mie 	 Hoki  sauce crème aux herbes 	 Dauphinois de courgettes pdt et basilic 
Sa garniture	 Coquillettes 	 Riz pilaf 	 Carottes  à l'ail 	 Ratatouille et blé 	
Produits laitiers	 Fromage frais Saint-Môret		 Bûchette mélangée (lait chèvre/vache)	 Yaourt  à la vanille	
Desserts	 Fruit 	 Pastéis de nata	 Fruit 	Assiette de fruits : Figs et oranges 	Purée de pommes et fleur d'oranger 
Goûters	Galette bretonne Yaourt nature Compote de fruits	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Fruits	Brioche Petit fromage frais nature Compote de fruits	Gaufre Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Baguette Fromage frais petit moulé Fruit

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Viande française


 Produit de la mer durable


# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024


Du 23 au 27 septembre 2024


## Menu végétarien

## Menu végétarien

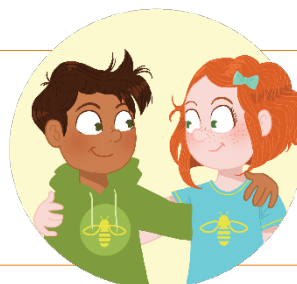
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves en salade 	Gaspagho de tomates 	Céleri  en rémoulade 	Carottes râpées  Vinaigrette huile de noix Et dés de Cantal 	Feuilleté au fromage 
Plat protidique	Sauté de porc sauce romarin*  Sauté de dinde sauce romarin   	Pizza aux fromages  	Rôti de bœuf  au jus	Raviolis au bœuf Raviolis au saumon 	Boulettes au sarrasin, lentilles et légumes sauce tomates  
Sa garniture	Boulgour 	Salade verte  	Poêlée de légumes  et pdt   		Semoule  
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits   				
Desserts		Fruit  	Flan vanille nappé caramel  	Gâteau aux pommes 	Fruit  
Goûters	Baguette viennoise Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et beurre Fromage blanc nature Jus de fruits	Corn flakes Fruit Lait ½ écrémé	Baguette Emmental Fruit	Petit beurre Yaourt nature Compote de fruits

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge




































 Plat végétarien


 Viande française


 Produit de la mer durable


# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 30 septembre au 04 octobre 2024

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade de tomates 	 Légumes croquants chou-fleur et carottes sauce au fromage blanc aux herbes	 Taboulé  et dés de brebis	 Concombre Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	 Farfalles sauce crème et champignons 	 Cuisse de poulet  sauce chasseur	Duo de colin et saumon sauce citron 	 Quenelles sauce tomate	 Sauté de porc sauce diable   Sauté de dinde sauce diable 
Sa garniture		 Purée de pdt	 Haricots verts 	 Riz 	 Pdt et Brocolis assaisonnement curry 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé  à la myrtille 				 Saint-Nectaire 
Desserts		 Crème dessert chocolat	 Fruit 	Fromage blanc  sucré différemment : Miel Sucre roux 	Salade de fruits  
Goûters	Brioche Yaourt nature Fruit	Baguette Fromage frais tartare Fruit	Palmier Fromage blanc aux fruits Compote de fruits	Baguette et confiture Fruit Lait demi-écrémé	Gaufre Petit fromage frais nature Jus de fruits

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise

 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge







































 Plat végétarien


 Viande française


 Produit de la mer durable


# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 07 au 11 octobre 2024

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade verte  Vinaigrette moutarde			 Betteraves  en cubes et maïs Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	 Galette mexicaine (Boulgour, haricots rouges poivrons) Sauce tomate 	 Jambon blanc  Filet de dinde  façon jambon 	 Filet de colin  d'Alaska sauce basilic	 Tarte aux fromages 	 Chipolatas* Merguez Sauce orientale
Sa garniture	 Riz 	 Purée de carottes 	 Petits pois mijotés	 Salade verte  Sauce fromage blanc ciboulette	 Boulgour 
Produits laitiers		 Fromage fondu Croc lait 	 Camembert	 Yaourt aromatisé à la vanille 	 Cantal 
Desserts	 Dessert lacté gélifié au chocolat	 Banane 	 Salade de fruits 		 Fruit 
Goûters	Céréales riz soufflées au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt nature Jus de fruits	Cake nature Petit fromage frais nature Compote de fruits	Baguette et chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Brioche Fromage blanc nature Compote de fruits

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Viande française

 Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 14 au 18 octobre 2024

L'odyssée du goût et des couleurs : Les épices !

	Menu végétarien ORANGE	BLANC	ROUGE	JAUNE	Menu végétarien VERT
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<b>Panais rémoulade</b>	<b>Tartinable de haricots rouges épices mexicaines</b>	<b>Œufs durs mimosa</b>	<b>Cake aux brocolis Sauce au fromage blanc</b>
Plat protidique	<b>Pennes sauce pois chiches potiron tandoori et pois chiches rôtis</b>	<b>Sauté de dinde sauce crème et gingembre</b>	<b>Poivron farci à l'égréné de boeuf</b>	<b>Filet de merlu sauce curry</b>	<b>Gratin de légumes verts</b>
Sa garniture		<b>Purée de céleri</b>	<b>Riz sauce tomate</b>	<b>Haricots beurre</b>	
Produits laitiers	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt nature</b>			
Desserts	<b>Orange</b>		<b>Pomme rouge</b>	<b>Ananas</b>	<b>Raisins</b>
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Fromage blanc aux fruits	Galettes bretonnes Fruits Lait demi écrémé	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Crêpes Compote de fruits Fromage blanc nature	Baguette Samos Fruits

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**

**Œuf de poule élevée en plein air**

**Viande Bovine Charolaise**

**Appellation d'Origine Protégée**

**Produit Label Rouge**

**Viande française**

**Plat végétarien**

**Produit de la mer durable**



































# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024


Du 21 au 25 octobre 2024


Vive les Vacances !


## Menu végétarien

## Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Emincé de chou rouge  	Soupe de légumes variés  et vache qui rit	 Cake au curcuma	Salade de mâche, croûtons et noix 
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce poivrade 	Chili sin carne  	Rôti de porc  sauce aux pruneaux  Rôti de dinde  sauce pruneaux 	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette   	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron 
Sa garniture	Pommes de terre vapeur 	Riz  	Fusillis  	  	Carottes persillées  
Produits laitiers	Saint-Nectaire  				
Desserts	Fruit  	Crème dessert caramel 	Fruit  	Assiette de fruits : bananes et raisins 	Semoule au lait 
Goûters	Corn flakes Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt à boire Fruits	Cake au chocolat Compote de fruits Lait demi-écrémé	Pain au lait Petit fromage frais nature Jus de fruits	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruits

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Viande française




















 Produit de la mer durable





# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024


Du 28 au 31 octobre 2024

Vive les Vacances !

	Menu végétarien		Menu végétarien		Repas d'Halloween	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre	 Soupe cultivateur 				 Carottes râpées  et olives noires	
Plat protidique	Torsades sauce tomate et lentilles vertes, emmental 	Emincé de saumon sauce crème 	Omelette 	 Boulette de bœuf sauce barbecue		
Sa garniture		Brocolis 	Epinards branches sauce béchamel et riz 	 Purée de courge butternut  Et emmental râpé		
Produits laitiers		Coulommiers 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes 			
Desserts	 Beignet à la pomme	Fruit 	Salade de fruit 	 Gâteau moelleux chocolat		
Goûters	Baguette et chocolat Petit fromage frais nature Fruit	Céréales riz soufflé au chocolat Compote de fruits Lait demi-écrémé	Tarte aux pommes Yaourt nature Jus de fruits	Baguette et confiture Fruits Lait demi-écrémé		

 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine Charolaise


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée



 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Viande française

 Produit de la mer durable