










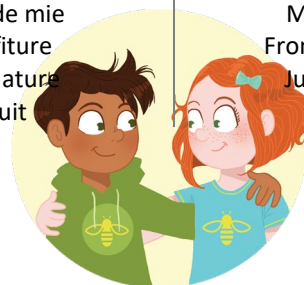
Du 2 au 6 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 <p>Menu de bienvenue Diabolo</p> <p>Melon Pastèque</p>	 <p>Salade verte bio Vinaigrette moutarde Salade coleslaw</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>*Menu Oriental*</p>  <p>Carottes râpées et ses raisins secs</p>	<p>*Repas végétarien* Concombres Tomates</p>
Plat protidique	<p>Steak haché au jus</p>	<p>Dos de colin Omelette aux fines herbes</p>	<p>Colombo de porc*</p>	<p>Tajine d'agneau aux pruneaux</p> 	<p>Hachis végétal Lasagne végétale</p>
Sa garniture	<p>Frites</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p>Semoule et Légumes bio </p>	
Produits laitiers au choix	<p>Babybel rouge Babybel jaune</p>	<p>Pointe de brie Coulommiers bio </p>	<p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>Cantadou ail et fines herbes Cantafrais</p>	<p>Fromage blanc sucré différemment : Sucre Sucre roux Confiture d'abricots</p>
Desserts au choix	<p>Glace</p>	<p>Doughnut</p>	<p>Fruit bio </p>	<p>Dessert Sanaa</p>	<p>Fruit bio </p>
Goûters	<p>Baguette Barre de chocolat Yaourt sucré Fruit</p>	<p>Pain de mie Confiture Lait nature Fruit</p>	<p>Madeline Fromage blanc Jus de fruit</p>	<p>Pain au lait Lait chocolaté Fruit</p>	<p>Baguette Kiri Compote</p>



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc















Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 9 au 13 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tranche de pastèque	**Amuse-bouche : Purée pomme figue** Salade de pommes de terre Taboulé bio 	Tomate bio  et mozzarella	Carottes râpées bio  Concombre bio  et maïs Vinaigrette gourmande à la carotte 	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Sauté de dinde LBR sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Filet de lieu sauce mandarine	Cordon Bleu Pilon de poulet LBR	Omelette sauce basquaise	Rôti de veau sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche) Sauté de porc au caramel*	Pavé de colin Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Emincé de bœuf charolais sauce arrabiata
Sa garniture	Semoule bio 	Epinards bio  branches à la crème	Farfallines bio 	Poêlée de légumes frais	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Carré	Fraidou Petit cotentin	Mimolette Edam
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit bio 	Cocktail de fruits	Fromage blanc façon tatin 	Fruit bio 
Goûters	Brioche Petit suisse aromatisé Fruit	Baguette Kiri Compote	Cake maison Lait chocolaté Fruit	Baguette Confiture Lait fraise Fruit	Baguette Barre de chocolat Yaourt à boire Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc







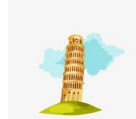







Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

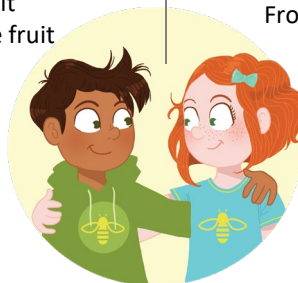
Du 16 au 20 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Duo melon charentais et pastèque	Orge bio  , concombre et tomate Salade de riz bio  à la thaïlandaise	Feuilleté au fromage	*Menu de Marie*  Tomates mozzarella	*Menu Végétarien* Salade verte bio 
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg* Merguez	Courmentier de poisson Côte de porc sauce crème*	Emincé de bœuf charolais sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym)	Lasagne à la bolognaise 	Clafoutis de courgettes bio  , pommes de terre, mozzarella Samoussa de légumes et fromage blanc 
Sa garniture	Haricots coco	Purée de courgettes bio 	Haricots verts à l'ail		Blé bio 
Produits laitiers au choix	Tomme Grise Emmental	Fromage blanc sucré Fromage frais de campagne	Yaourt aromatisé		Camembert bio  Pointe de brie
Desserts au choix	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit bio 	Tarte normande	Tiramisù	Compote de pommes et fraises
Goûters	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt sucré Fruit	Cake nature du chef  Lait Jus de fruit	Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc Fruit	Croissant Lait fraise Compote	Baguette Confiture Lait chocolaté Fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc
















Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 23 au 27 septembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates bio  Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Taboulé bio  Salade de penne bio  au thon et pesto rouge	Brocolis façon mimosa	**Les pas pareille** Concombre en cubes Salade coleslaw	Saucisson sec* et cornichon Pâté de campagne* et cornichon
Plat protidique	Nuggets, ketchup Beignet de poisson	Daube de bœuf charolais à la provençale Duo de poissons sauce curry	Escalope de dinde LBR sauce paprika au persil	Echine demi sel* Roti de veau sauce marenco	Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil Omelette champignons
Sa garniture	Torsades bio 	Carottes bio 	Pommes de terre vapeur bio 	Courgettes bio  à la provençale/pdt	Gnocchetti bio 
Produits laitiers au choix	Coulommiers bio  Carré	Mimolette Tomme grise	Saint Paulin	Petit suisse nature Petit fromage frais aux fruits	Petit Moulé Petit Moulé ail et fines herbes
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille	Fruit bio 	Fruit bio 	Gâteau amande chocolat framboise 	Assiette de fruits d'automne (banane, mangue)
Goûters	Baguette Miel Lait nature Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature Jus de fruit	Céréales Lait nature Compote	Baguette Samos Fruit	Pain de mie Confiture Yaourt aromatisé Jus de fruit



Issu de l'agriculture
biologique

* Substitution porc
















Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 30 septembre au 4 octobre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise	**Amuse-bouche : Bouchée de légume (chou-fleur) **  Salade iceberg et oignons frites Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde	Salade de blé bio  et concombre à la menthe	Œuf dur bio  Mayonnaise Surimi mayonnaise	*Repas Végétarien* Carottes râpées bio  Salade de tomates bio  Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Colombo de porc* Des de poissons sauce armoricaine	Jambon* Curry d'agneau et pois chiche	Carmentier de bœuf  charolais	Rôti de veau bio  au romarin Poulet LBR sauce mandarine	Pâtes aux quatre fromages (brie, camembert, fourme d'Ambert, chèvre) 
Sa garniture	Frites	Poêlée d'automne (asst potimarron)	(Carottes bio )	Gratin de salsifis	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam	Chèvre	Emmental Montcadi croûte noire	
Desserts au choix	Fruit bio 	Paris-Brest	Fruit bio 	Fruit bio 	Compote
Goûters	Muffin chocolat Lait nature Compote	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de fruit	Baguette Confiture Lait chocolaté Compote	Cake au chocolat Petit suisse sucré Fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc



Plat végétarien



Plat du chef