

Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 1^{er} au 3 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Salade de haricots verts et œuf	Salade verte 
Plat protidique			Féié	Quenelles nature sauce aurore	Croque Mr à la dinde
Sa garniture				Riz bio 	Frites
Produits laitiers au choix				Yaourt aromatisé	
Desserts au choix				Fruit bio 	Gâteaux au fromage blanc du chef 
Goûters				Marbré chocolat Lait nature Compote	Baguette Beurre Yaourt a boire Fruit



Issu de l'agriculture biologique



















Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 6 au 10 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne	Salade de tomates bio  Radis roses en rondelles  Vinaigrette au fromage blanc		Salade de betteraves bio  Cœur de palmiers et maïs bio 	Concombre en rondelles Salade verte Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Saucisse de volaille Omelette bio  au fromage	Emincé de dinde sauce aux olives Filet de hoki sauce citron	Férié	Jambon de dinde Manchons de poulet	Lasagne au thon Lasagne de bœuf
Sa garniture	Lentilles mijotées bio 	Pommes noisette		Riz bio façon pilaf 	Haricot blanc coco Sauce tomate 
Produits laitiers au choix	Pointe de brie Bio  Coulommiers bio 	Cantal AOP Edam		Petit fromage frais aux fruits Petit fromage nature	Tomme bio  Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Fruit bio 	Compote pomme abricot bio allégée en sucre  Compote tous fruits allégée en sucre		Fruit bio 	Flan à la vanille Flan au chocolat
Goûters	Petit écolier Petit fromage frais sucré Jus de pommes	Pain perdu Lait nature Fruit 		Madeleine Lait chocolaté Compote	Baguette Miel Lait fraise Fruit



Issu de l'agriculture biologique


















Plat végétarien

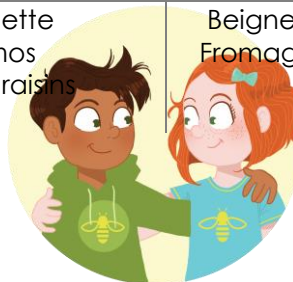


Plat du chef

Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019
















Du 13 au 17 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes cake bio aux raisins secs  Sauce crème ciboulette Salade de tomate bio 	Pâté de campagne* Saucisson à l'ail* *Pâté de mousse de canard	Coleslaw bio 	Rillettes de sardine et céleri du chef, pain suédois 	*** Amuse-bouche : Cake sucré à la farine de blé noir*** Concombre en cubes Salade, betteraves et maïs Vinaigrette balsamique 
Plat protidique	Nuggets de volaille Côte de porc* sauce diable	Sauté de bœuf sauce olive coriandre Saucisse de Toulouse	Filet de lieu En papillote	Vég – Pâtes, julienne de légumes Gigot d'agneau 	Poisson en paprika'de (purée de carotte et pommes de terre, paprika) Bifteck haché charolais bercy
Sa garniture	Râpé de pomme de terre	Semoule bio 	Riz bio 	Panaché de légumes	Purée de carotte bio au cumin 
Produits laitiers au choix	Camembert bio  Carré bio 	Fromage blanc bio  sucré différemment : sucre blanc, confiture de fraise, sucre roux	Saint-Nectaire AOP	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio 	Pêche au sirop	Assiette de fruits printaniers (Fraises- Banane bio )	Tarte pomme /rhubarbe
Goûters	Roulé a la fraise Lait chocolaté Fruit	Baguette Samos Jus de raisins	Beignet abricot Fromage blanc nature Fruit	Cake au chocolat façon Karina Lait nature Compote 	Baguette Confiture d'abricots Yaourt aromatisé Fruit



Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019













Du 20 au 24 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricot beurre bio A l'échalotte  Salade iceberg	***Les Pas Pareille*** Salade de tomate bio  Radis roses, beurre demi-sel	Bulgour façon taboulé (concombre, tomate menthe poivron)	Oeuf dur bio  mayonnaise	***La fête des voisins*** Salade verte Vinaigrette balsamique 
Plat protidique	Emincé de porc sauce curry* Rôti de veau au jus	Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Boulettes de mouton	 Cordon bleu	Pain de viande du chef (bœuf charolais)  Chili sin carne 	Fish burger Ketchup/mayonnaise
Sa garniture	Duo de chou (Chou-fleur /chou de Bruxelles)	Haricot vert 	Petits pois bio mijotés 	riz 	Potatoes
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage sucré	Rondellé aux herbes Buche mélangée	Edam bio 	Mimolette Cantal AOP	
Desserts au choix	Tarte à la noix de coco	Fruixé pomme fraise, copeaux de chocolat blanc 	Fruit bio 	Fruit bio 	Smoothie des Iles 
Goûters	Pompon Yaourt a boire fraise Jus de pommes	Baguette Confiture de fraises Lait nature Fruit	Roulé à la framboise Yaourt nature Jus d'orange	Gâteau au yaourt du chef  Lait chocolaté Compote de pommes	Barre de nougat aux amandes Fromage blanc aromatisé Jus de pommes



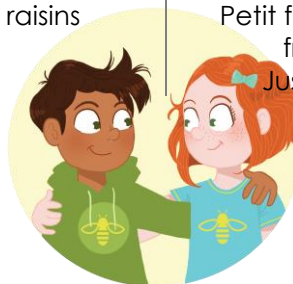
Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 27 au 31 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mélimélo de Concombre en cubes Et tomates bio  Vinaigrette a L'échalote	Macédoine bio  mayonnaise  Salade de haricots beurre à l'échalote	Friand au fromage		Carottes râpées bio 
Plat protidique	Sauté de bœuf marengo Pavé de colin sauce citron persillé	Thon à la tomate et au basilic poulet façon tandoori	Escalope de dinde sauce printanière	Féié	Beignets de calamar
Sa garniture	Carottes bio à l'ail 	Riz	Epinards bio branches à la crème 		Pommes de terre persillées
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature bio  Fromage blanc aromatisé	Coulommiers bio  Fourme AOP bio 	Emmental bio 		Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Gâteau basque	Fruit bio 	Fruit		Morceaux d'ananas au sirop
Goûters	Baguette Beurre Lait fraise Fruit	Croissant Yaourt aromatisé Jus de raisins	Gâteau au chocolat du chef  Petit fromage frais sucré Jus d'orange		Céréales Lait nature Compote de pommes Abricots



Issu de l'agriculture biologique





















Plat végétarien



Plat du chef

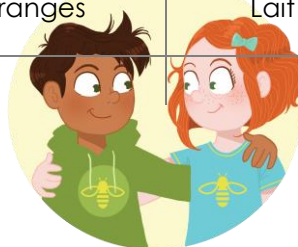
Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 3 au 7 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates bio  Brocolis en salade	Rillettes de canard du chef Pain navette 	Radis, beurre demi-sel Salade verte,	Salade de betteraves rouges bio  Haricots vert bio  Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Melon Gallia Tranche de pastèque bio 
Plat protidique 	Hachis végétal Hachis Parmentier	Filet de hoki sauce coco et citron vert Jambon blanc*	Sauté de bœuf marengo	Rôti de dinde Ketchup du chef Omelette Bio 	Paëlla de la mer (avec crustacés) Paella au poulet
Sa garniture	Purée de brocolis bio  et pommes de terre	Haricots plat	Tortis bio 	Courgettes bio / Pd 	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Mimolette Gouda bio 	Saint Nectaire AOP	Chamois d'or Petit cotentin	Vache qui rit Camembert bio 
Desserts au choix	Compote tous fruits* Compote de pêche bio  *allégée en sucre	Fruit bio 	Beignet framboise	Fruit	Ile flottante  vanille /fraise
Goûters	Cookie Lait nature  Fruit	Madeleine Fromage blanc nature Jus d'oranges	Baguette Confiture d'abricots Lait chocolaté Fruit	Palmier Yaourt nature Jus de pommes	Baguette et Beurre Lait chocolaté Compote de pommes bananes



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

















Plat du chef

Menus Morangis Élémentaire mai juin 2019

Du 10 au 14 juin 2019

Hors d'œuvre au choix

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de lentilles bio  Salade mexicaine	Salade de tomates bio 	Salade de tortis Au pesto rouge Taboulé bio 	*** Amuse-bouche : Churros de pommes de terre*** Carottes râpées bio  Concombre en rondelles Vinaigrette au curry 
Plat protidique	Férié	Bœuf tomat'olive Filet de hoki crème citronnée	Poulet rôti et son jus	Cordon bleu Fajitas végétarienne (tortilla de blé, haricot rouge,  maïs bio  , soja, oignon, poivron, tomate, épices)	Brandade Rôti de porc* au romarin
Sa garniture		Carottes bio 	Farfalline bio 	Riz safrané façon pilaf 	Purée de pomme de terre 
Produits laitiers au choix		Fraidou Cantafrais	Tomme blanche	Yaourt aromatisé  bio Yaourt nature	Montcadi croûte noire Munster AOP
Desserts au choix		Fruit bio 	Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Fruit bio 	Crème vanille Crème caramel
Goûters		Baguette Barre de chocolat Yaourt nature Jus de pommes	Pompon Petit fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette Samos Jus de raisins	Gaufre nappée au chocolat Lait nature Fruit



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien















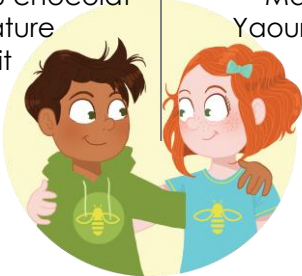



Plat du chef

Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 17 AU 21 juin 2019 : **La fête des fruits et légumes frais**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Vinaigrette guacamole 	Tranche de pastèque bio 	Tomate bio  et mozzarella  Vinaigrette balsamique	MENU DE SYLVIANNE Salade d'été façon niçoise	MENU PORTUGAL  Acras de morue sur son lit de salade bio 
Plat protidique	Tacos dinde et légumes Omelette bio  au fromage	Daube de bœuf à la provençale (tomate, olives) Pavé de colin sauce fines herbes	Emincé de volaille, sauce crème ciboulette	Salade romaine au poulet mariné 	Poisson à la portugaise (poivrons et tomates oignons huile d'olive)
Sa garniture	Riz bio 	Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes et blé bio 	Beignet de courgettes		Pomme de terre vapeur huile d'olive persil
Produits laitiers au choix	Chaource AOP	Fromage blanc nature	Camembert bio 	Fol épi	Yaourt nature bio 
Desserts au choix	Melon Gallia	Coulis fraise et menthe, Cigarette russe 	Pêche à boire et spéculoos	Salade d'abricot au sirop de romarin et aux pistache	Pudding coco 
Goûters	Baguette Beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Riz soufflé au chocolat Lait nature Fruit 	Madeleine Yaourt aux fruits Fruit	Chausson aux pommes Lait fraise  Fruit	Baguette Vache qui rit Fruit



Issu de l'agriculture biologique
















Plat végétarien

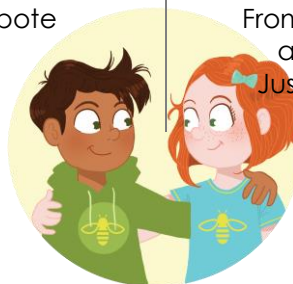


Plat du chef

Menus Morangis Elémentaire mai juin 2019

Du 24 au 28 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	***Les pas pareilles*** Salade de tomates bio  Carottes râpées  Vinaigrette au basilic 	Salade de riz bio  niçoise Salade de boulgour bio  , tomate et poivron	Melon Gallia	Journée de Pique-nique Pastèque Melon	Concombre en salade Rondelle de radis Et sa crème ciboulette
Plat protidique	Merguez Filet de hoki sauce citron	Sauté de porc sauce tomate* Sauté de veau	Hachis Parmentier	Pain de mie Jambon Poulet Thon	Poulet rôti Pavé de merlu au citron persillé
Sa garniture	Légumes couscous bio  et semoule bio 	Haricots verts bio au persil 	Salade verte bio 	Chips	Frites
Produits laitiers au choix	Petit cotentin Rondelé ail et fines herbes	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Emmental bio 	Stick d'emmental	Fromage blanc nature bio  Fromage frais de campagne
Desserts au choix	Ile flottante, sauce au cacao 	Fruit bio 	Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Glace	Clafoutis aux fruits rouges
Goûters	Gâteau coco du chef Yaourt nature Fruit	Pain au chocolat Lait nature Compote	Baguette Miel Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Barre de nougat aux amandes Petit fromage frais sucré Compote	Baguette Barre de chocolat Lait nature Fruit



Menus Morangis Élémentaire mai juin 2019



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef