

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 1<sup>er</sup> au 3 mai 2024

ELEMENTAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre au choix		Concombres  à la crème		Carottes râpées Vinaigrette au cumin et coriandre		
Plat protidique	Boulettes au mouton façon orientale Merguez	Riz pilaf, épinards, pois chiches et graines de courge  	<b>FERIE</b>	Omelette  Sauce tomate	Sauté de bœuf  sauce paprika persil Hoki  sauce crème herbes	
Sa garniture	Semoule 			Coquillettes  semi-complet Et emmental râpé	Petit pois mijotés	
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé  Yaourt nature 				Cantal  Bleu d'Auvergne	
Desserts au choix	Fruits 	Cake à la cannelle 			Purée de pommes et bananes 	Fruits 
Goûters	Corn flakes Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette viennoise Petit fromage frais nature Fruits			Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de fruits	Madeleines Petit fromage frais aux fruits Fruits



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



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 / Mai-Juin 2024

Du 6 au 10 mai 2024

ELEMENTAIRE

	Menu Moyen-âge	Menu Végétarien			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe à l'ancienne (bouillon de légumes et tranche de pain)				
Plat protidique					Raviolis au bœuf gratinés Raviolis de saumon
Sa garniture	Poulet  façon poule au pot	Couscous de légumes, fèves et semoule  	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	Salade verte 
Produits laitiers au choix	Faisselle et miel	Yaourt  aromatisé à la framboise			Vache qui rit 
Desserts au choix	Pomme 	Fruits 			Salade de fruits 
Goûters	Baguette et chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Palmiers Petit fromage blanc nature Compote de fruits			Gâteau fourré à la fraise Yaourt à boire Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 13 au 17 mai 2024

## ELEMENTAIRE

### Menu Végétarien

### Menu Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					<b>**Amuse-bouche : cornichon aigre douce**</b>
		Duo de carottes  en bâtonnet et chou-fleur  Sauce fromage blanc ciboulette	Salade de Boulgour  façon taboulé		Salade tomates  Et vinaigrette moutarde  Et dés de Cantal 
Plat protidique	Paupiette de veau sauce champignons Thon à la tomate et au basilic	Pennes  sauce ratatouille et pois cassés et emmental râpé 	Sauté de dinde  sauce curry	Rôti de bœuf  au jus Sauté de porc  sauce romarin	Nuggets de blé 
Sa garniture	Riz 		Poêlée de légumes	Frites 	Epinards branches  en béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt  aromatisé à la vanille		Petit fromage frais  aux fruits Petit fromage frais  nature	
Desserts au choix	Fruits 		Dessert gélifié au chocolat	Assiette de fruits 	Gâteau basque 
Goûters	Galette bretonne Yaourt nature Compote de fruits	Baguette Camembert Fruits	Gâteau fourré à la fraise Yaourt aromatisé Fruits	Céréales Miel Pops Compote de fruits Lait demi-écrémé	Pain au lait Petit fromage frais nature Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 20 au 24 mai 2024

ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Tomates  Et vinaigrette échalote		Concombre  en rondelles Salade verte  Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	<b>FERIE</b>	Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille façon chipolata</i>	Cuisse de poulet  Façon basquaise	Tajine de légumes pois chiches et semoule 	Duo de colin et saumon  sauce armoricaine Blanquette de veau
Sa garniture		Haricots blancs coco sauce tomate	Tortis tricolores 		Riz 
Produits laitiers au choix		Fromage frais petit Cotentin <i>Fromage frais Cantafrais</i>	Yaourt  aromatisé à la myrtilles	Pont l'Evêque 	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts au choix		Fruits 		Fruits 	
Goûters		Cake à la noix de coco Fromage blanc nature Jus de fruits	Corn flakes Fruit Lait ½ écrémé	Gaufre Petit fromage frais sucré Compote de fruits	Baguette Emmental Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 27 au 31 mai 2024

## ELEMENTAIRE

	Menu végétarien	Menu des enfants (Mandela)		Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Guacamole et ses chips tortillas	Carottes râpées Dés de tomates et concombres	Concombres  façon tzaziki	Céleri rémoulade 	
Plat protidique	Galette mexicaine (Haricots rouges, poivrons, boulgour)	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé	Sauté de bœuf  sauce olive	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	Salade verte 	Frites 	Semoule 		Carottes persillées
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais aux fruits 	Yaourt  aromatisé à la vanille		Saint-Nectaire Pont l'Evêque 
Desserts au choix	Donuts 	Salade de fruits 		Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel 	Gâteau au caramel 
Goûters	Baguette et confiture Yaourt nature Fruit	Baguette Fromage frais tartare nature Fruit	Croissant Fruit Lait demi-écrémé	Petit beurre Fromage blanc aux fruits Fruit	Barre pâtissière Petit fromage frais nature Jus de fruits



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 3 au 7 juin 2024

## ELEMENTAIRE

Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Duo de Melon  (jaune et orange)		Courgette râpées  ciboulette Vinaigrette au cerfeuil	Concombre  en rondelles Salade de tomates  Et vinaigrette moutarde Et dés de Cantal 	
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Médaille de merlu  Sauce basilic Steak haché de veau jus aux herbes	Sauté de bœuf  sauce paprika persil	Escalope de dinde  panée au corn flakes Hoki  sauce crème	Quenelle nature sauce tomate
Sa garniture		Brocolis  et pomme de terre  rissolées	Boullgour 	Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts, navet)	Riz 
Produits laitiers au choix	Yaourt  aromatisé à la framboise	Fromage fondu Croc'lait  Fromage fondu Vache qui rit			Camembert 
Desserts au choix		Fruits 	Crème dessert à la vanille 	Cake à la cannelle	Salade de Fruits 
Gouters	Céréales riz soufflées au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt nature Jus de fruits	Palmier Compote de fruits Lait ½ écrémé	Baguette et chocolat Fromage blanc aux fruits Fruits	Brioche Petit fromage frais nature Jus de fruits



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 10 au 14 juin 2023

## ELEMENTAIRE

	Menu des enfants (Herriot)	Menu végétarien	Menu végétarien	Menu végétarien
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de tomates et Mozzarella Et vinaigrette moutarde 	Feuilleté au fromage fondu	Tranche de pastèque Concombre à la crème 
Plat protidique	Poulet rôti au jus 	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Rôti de porc sauce curry*  Rôti de dinde sauce curry 	Cordon bleu
Sa garniture	Haricots verts Frites		Carottes bâtonnets au jus de légumes	Gratin gnochetti, brocolis et mozzarella 
Produits laitiers au choix	Yaourt à boire			Yaourt aromatisé à la myrtille 
Desserts au choix	Fraises 	Choux à la crème	Fruits 	Brochette de fruits melon orange et jaune Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille
Goûters	Baguette et beurre Yaourt nature Compote de fruits	Galettes bretonnes Yaourt aromatisé Fruits	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 17 au 21 juin 2024

ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu végétarien		Menu du sportif (JO)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Courgette  râpée, maïs et ciboulette Et vinaigrette au curry		Melon 	Toast chèvre et miel	<b>**Amuse-bouche : Graines de courges**</b> Carottes râpées  vinaigrette
Plat protidique	Chili sin carne (haché végétal) 	Saucisse de volaille type francfort Saucisse chipolatas	Brandade de poisson  et sa salade verte	Omelette 	Escalope de dinde 
Sa garniture	Riz 	Haricots verts  Semoule 		Poêlée de légumes 	Pâtes  sauce aux fromages
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits 	Cantal  Pont l'Evêque 			
Desserts au choix		Salade de Fruits 	Flan vanille nappé caramel 	Fruits 	Salade de fruits 
Goûters	Céréales Miel Pops Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt à boire Compote de fruits	Cake au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Pain au lait Petit fromage frais nature Jus de fruits	Baguette Fromage frais Petit Cotentin Fruits



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 24 au 28 juin 2024

## ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Mange avec les doigts		Menu végétarien
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Panier de tomates mimosa (tomate/œuf/mayonnaise/persil)		Céleri rémoulade  Et dés de Cantal 	** C'est la fête : Bientôt les vacances » Tranche de melon 	
Plat protidique	Pizza fromage et salade verte  	Meunière colin d'Alaska  et son citron Sauté de porc  sauce colombo*	Roti de dinde  sauce chasseur	Brochette de boulettes (Bœuf et Mouton)	Tajine de légumes, pois chiche, patate douce, boulgour  , amande 
Sa garniture		Frites de carottes	Haricots beurre persillés	Chips	
Produits laitiers au choix		Tomme de pays 			Fromage fondu Kiri 
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel 	Fruits 	Tarte au citron meringuée 	Crème glacée vanille enrobée de cacao/noisettes	Fruit 
Goûters	Gâteau moelleux au citron Petit fromage frais nature Jus de fruits	Céréales riz soufflé au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Pain au lait et chocolat Yaourt nature Compote de fruits	Gâteau fourré abricot Petit fromage frais nature Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit de la mer durable