

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

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

MATERNELLE

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	Riz pilaf, épinards, pois chiches et graines de courge		Omelette  Sauce tomate	Sauté de bœuf  sauce paprika persil
Sa garniture	Semoule		<b>FERIE</b>	Coquillettes  semi-complet Et emmental râpé	Petit pois mijotés
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé				Cantal
Desserts au choix	Fruit	Cake à la cannelle		Purée de pommes et bananes	Fruit
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

MATERNELLE

	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	 Poulet				 Raviolis au bœuf gratinés
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 	 Fruit 			 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

MATERNELLE

## Menu Végétarien

## Menu Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		 Duo de carottes  en bâtonnet et chou-fleur  Sauce fromage blanc ciboulette	Salade de Boulgour  façon taboulé 		<b>**Amuse-bouche : cornichon aigre douce**</b>  Salade tomates  Et vinaigrette moutarde  Et dés de Cantal 
Plat protidique	 Paupiette de veau sauce champignons	 Pennes  sauce ratatouille et pois cassés et emmental râpé 	 Sauté de dinde  sauce curry 	Rôti de bœuf au jus 	 Nuggets de blé 
Sa garniture	 Riz 	 Epinards branches en béchamel 	Poêlée de légumes 	Frites  	
Produits laitiers au choix	Fromage fondu Vache qui rit 	Yaourt  aromatisé à la vanille 		Petit fromage frais aux fruits 	
Desserts au choix	 Fruit 		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

MATERNELLE

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>FERIE</b>		Tomates  Et vinaigrette échalote		Concombre  en rondelles Et vinaigrette moutarde
Plat protidique		Saucisse chipolatas* Saucisse de volaille façon chipolata	Cuisse de poulet  Façon basquaise	Tajine de légumes pois chiches et semoule	Duo de colin et saumon  sauce armoricaine
Sa garniture		Haricots blancs coco sauce tomate	Tortis tricolores		Riz
Produits laitiers au choix		Fromage frais petit Cotentin	Yaourt  aromatisé à la myrtilles	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé
Desserts au choix		Fruit		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

MATERNELLE

	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 
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

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 3 au 7 juin 2024

MATERNELLE

	Menu végétarien		Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Duo de Melon (jaune et orange)		Courgette râpées ciboulette Vinaigrette au cerfeuil	Concombre  en rondelles Et vinaigrette moutarde Et dés de Cantal
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Médaillon de merlu Sauce basilic	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Escalope de dinde panée au corn flakes
Sa garniture	Fromage de brebis	Brocolis  et pomme de terre  rissolées	Boullgour	Riz
Produits laitiers au choix	Yaourt  aromatisé à la framboise	Fromage fondu Croc'lait		Camembert
Desserts au choix	Fruit	Fruit	Crème dessert à la vanille	Cake à la cannelle
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
				Salade de 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 10 au 14 juin 2023

## MATERNELLE

	Menu des enfants (Herriot)	Menu végétarien		Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates et Mozzarella Et vinaigrette moutarde	Feuilleté au fromage fondu		Tranche de pastèque
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Rôti de porc sauce curry* Rôti de dinde sauce curry	Gratin gnochetti, brocolis et mozzarella	Cordon bleu
Sa garniture	Haricots verts Frites		Carottes bâtonnets au jus de légumes		Coquillette semi-complet
Produits laitiers au choix	Yaourt à boire			Yaourt aromatisé à la myrtille	
Desserts au choix	Fraises	Choux à la crème	Fruit	Brochette de fruits melon orange et jaune	Dessert lacté gélifié saveur chocolat
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	Madeines Petit fromage frais nature 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 17 au 21 juin 2024

MATERNELLE

	Menu végétarien Lundi	Mardi	Mercredi	Menu végétarien Jeudi	Menu du sportif (JO) 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)	Sausisse de volaille type francfort	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			
Desserts au choix		Salade de Fruits	Flan vanille nappé caramel	Fruit	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

Plat végétarien

Viande française

Produit de la mer durable

# Menus MORANGIS / Mai-Juin 2024

Du 24 au 28 juin 2024

MATERNELLE

	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	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	Fruit	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



Plat végétarien



Viande française



Produit de la mer durable