



















# Menus MORANGIS / Novembre-Décembre 2024


Du 04 au 08 novembre 2024

## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien

### Menu végétarien

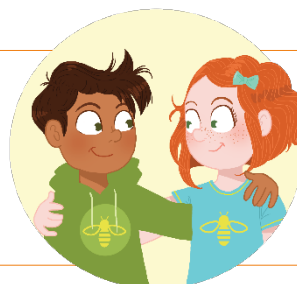
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade coleslaw  (carottes, chou blanc mayonnaise) Salade de chou rouge  Vinaigrette au cerfeuil			Céleri rémoulade 	Velouté aux champignons et fromage frais cantadou
Plat protidique	Bolognaise de thon Bolognaise de bœuf  Spaghettis Et emmental râpé	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour  et amande 	Cuisse de poulet  sauce chasseur	Boulettes sarrasin, lentilles sauce tomate 	Cordon bleu de volaille
Sa garniture			Riz  et carottes  persillées	Semoule 	Courgettes  à l'ail
Produits laitiers		Cantal 	Yaourt  aromatisé à la vanille	Fromage blanc  et son coulis de fruits rouges	
Desserts	Purée de pommes  Purée de pomme- bananes 	Salade de fruits	Fruit		Compote de fruits 
Gouters	Corn flakes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc nature Jus de fruits	Palmiers Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et fromage frais petit moulé Fruit	Madeleines Fruit 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

Du 11 au 15 novembre 2024

## ELEMENTAIRE

	Lundi	Mardi	Menu végétarien Mercredi	Menu : Vendée Globe Jeudi	Menu végétarien Vendredi
Hors d'œuvre		Panais  rémoulade aux pommes Salade verte  et maïs Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix	Rillettes de sardines au curry et estragon	
Plat protidique		Sauce façon bolognaise effiloché de canard Jambon blanc	Omelette  et sauce basquaise	Colin d'Alaska sauce paprika et persil Sauté de bœuf  sauce paprika persil	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella)
)Sa garniture	<b>FERIE</b>				
Produits laitiers		Riz	Purée de courge butternut  et mozzarella râpée	Macaronis  semi-complet et emmental râpé	Salade verte  et tomates
Desserts		Lacté gélifié à la vanille	Compotes de fruits	Gâteau vendéen	Yaourt  à la framboise
Goûters		Crêpe sucrée Petit fromage blanc aux fruits Fruits	Baguette et miel Fruit Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Compote de fruits Yaourt à boire	Pain au lait Fromage blanc aux fruits 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 / Novembre-Décembre 2024















Du 18 au 22 novembre 2024


## ELEMENTAIRE


### Menu Trompe-l'œil et végétarien


AB : Graines de tournesol Bio

### Menu végétarien

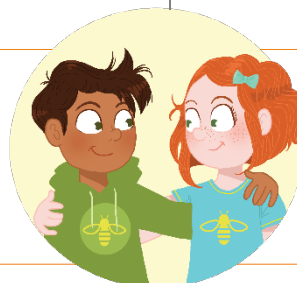
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Smoothie Pomodoro	Chou rouge  vinaigrette aux herbes	Salade coleslaw  Salade verte  croquante aux pommes et orange	Soupe à la carotte  et au cumin
Plat protidique	Sauté de dinde  sauce moutarde Steak haché de bœuf  sauce moutarde	Nid de vers de terre et jus de gazon  	Raviolis au bœuf gratinés Raviolis au saumon gratinés  Et salade verte	Filet de hoki  sauce tomate Paupiette de veau sauce tomate  Gratin de chou-fleur 	Lasagnes végétales (Egrené végétal) 
Sa garniture	Haricots verts 				
Produits laitiers	Fromage frais nature Saint-Morêt  Fromage fondu croq- lait 				
Desserts	Fruit	Eponge à vaisselle	Fruit	Beignet au chocolat	Salade de fruits
Goûters	Galette bretonne Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Fruits	Brioche Petit fromage frais nature Compote de fruits	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits Fruits	Gaufre Yaourt 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 / Novembre-Décembre 2024



Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



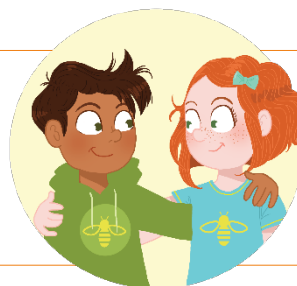
Viande Bovine Charolaise



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 / Novembre-Décembre 2024


Du 25 au 29 novembre 2024


## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien

### Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de mâche et betteraves  Vinaigrette au miel et moutarde	Soupe poireaux et pommes de terre Et fromage fondu vache qui rit	Œuf dur  mayonnaise	Carottes râpées  Panais  rémoulade aux pommes Et dés d'emmental
Plat protidique	Boulettes au mouton sauce façon orientale Merguez	Dahl de lentilles et riz  	Sauté de bœuf  sauce aux olives	Pizza aux fromages Et sa salade verte 	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Jambon blanc* 
Sa garniture	Semoule  et légumes couscous 		Pois maraîcher 		Purée de pommes de terre 
Produits laitiers	Saint-Nectaire 	Petit fromage frais aux fruits 			
Desserts	Salade de fruits		Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Moelleux chocolat lentilles
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture fromage frais tartare Fruit	Miel pops Compote de fruits Lait ½ écrémé	Baguette et chocolat Petit fromage frais nature Fruit	Petit beurre Yaourt nature 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 / Novembre-Décembre 2024


Du 02 au 06 décembre 2024


## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien

### Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Taboulé de chou-fleur 	Soupe de potiron et pdt Et fromage nature cream cheese		Salade verte  aux noix Vinaigrette à la ciboulette
Plat protidique	Normandin de veau sauce au curry Merlu  sauce au curry	Farfalles sauce tartiflette, emmental et oignons frits 	Sauté de bœuf  façon goulash	Chili sin carne et riz  	Raclette* (Jambon, saucisson à l'ail, saucisson sec) Filet de dinde  façon jambon
Sa garniture	Boullgour 		Poêlée de légumes 		Pomme de terre vapeur
Produits laitiers	Yaourt  au lait entier arôme pêche			Cantal 	
Desserts	Fruits	Smoothie pomme, mandarine, miel	Fruit	Banane sauce au chocolat	Flan vanille nappé caramel
Goûters	Brioche Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et miel Petit fromage frais nature Fruit	Palmier Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Jus de fruits	Madeleine Yaourt nature 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 / Novembre-Décembre 2024


Du 09 au 13 décembre 2024

## ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou blanc  et pommes Vinaigrette à l'huile de noix		Carottes râpées  Vinaigrette aux agrumes	Salade verte  Emincé de chou rouge  Vinaigrette aux herbes	
Plat protidique	Torsades sauce crème, champignons et noisettes 	Rôti de porc échine demi-sel*  Rôti de dinde 	Blanquette de veau	Emincé de saumon sauce citron Poulet  sauce Kedjenou	Nuggets de blé  Et ketchup maison
Sa garniture		Lentilles  mijotées	Riz 	Haricots verts  et blé 	Purée de céleri 
Produits laitiers	Yaourt  à la vanille	Camembert  Coulommiers 		Petit fromage frais aux fruits 	Saint-Nectaire 
Desserts		Salade de fruits	Mousse au chocolat au lait		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 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 / Novembre-Décembre 2024


Du 16 au 20 décembre 2024


## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien

### Repas de fêtes de fin d'année Menu végétarien

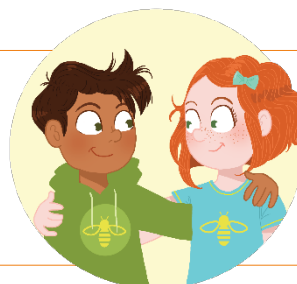
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte, betteraves et maïs	Potage de légumes variés		
Plat protidique	Parmentier de bœuf Parmentier de poisson	Macaronis sauce butternut, cheddar Crumble cheddar	Boulette au mouton et bœuf sauce façon orientale		Riz pilaf sauce curry pois chiche épinards et graines de courge
Sa garniture	Et salade verte		Semoule		
Produits laitiers	Yaourt à boire aromatisé à la fraise		Pointe de brie		Cantal
Desserts	Fruits	Purée de pommes	Fruit		Salade de fruits
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Galettes bretonnes Yaourt nature Fruits	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits Compote de fruits	Crêpes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Jus de fruits Fromage blanc nature

 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 / Novembre-Décembre 2024


Du 23 au 27 décembre 2024


Vive les Vacances !


## ELEMENTAIRE

### Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre	Panais  rémoulade aux pommes	Salade de mâche et chou rouge  Vinaigrette à l'échalote	FERIE	Soupe de chou-fleur et pdt	Feuilleté au fromage fondu	
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Sauté de bœuf  sauce parpika persil		Torsades  sauce carottes, potiron mozzarella et cheddar	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron	
Sa garniture	Purée de brocolis 	Frites 			Haricots verts 	
Produits laitiers						
Desserts	Fromage blanc sucré différemment : Sucre roux Coulis de mangue 	Fruit			Fruit	Cake au chocolat
Goûters	Baguette et chocolat Fromage frais petit moulé Fruits	Corn flakes 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


Du 30 au 31 décembre 2024


Vive les Vacances !  
ELEMENTAIRE


## Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées  Vinaigrette moutarde	Salade verte Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne			
Plat protidique	Tortillas de blé et sa garniture et riz 	Œuf à la coque et pain de mie			
Sa garniture		Purée de pommes de terre 			
Produits laitiers	Yaourt  aromatisé à la framboise				
Desserts		Salade de fruits			
Goûters	Baguette et chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Barre de céréales Compote de fruits Petit fromage frais nature			

 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