

Menus MORANGIS / Novembre-Décembre 2024

Du 04 au 08 novembre 2024

MATERNELLE

Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade coleslaw (carottes, chou blanc mayonnaise)			Céleri rémoulade	Velouté aux champignons et fromage frais cantadou
Plat protidique	Bolognaise de thon 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	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

Menus MORANGIS / Novembre-Décembre 2024

Du 11 au 15 novembre 2024

MATERNELLE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix	Rillette de sardines au curry et estragon	
Plat protidique		Sauce façon bolognaise effiloché de canard	Omelette et sauce basquaise	Colin d'Alaska sauce paprika persil	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella)
)Sa garniture		Riz	Purée de courge butternut et mozzarella râpée	Macaronis semi-complet et emmental râpé	Salade verte et tomates
Produits laitiers					Yaourt à la framboise
Desserts		Lacté gélifié à la vanille	Compotes de fruits	Gâteau vendéen	Salade de fruits
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

FERIE

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 18 au 22 novembre 2024

MATERNELLE

Menu Trompe-l'œil et végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Smoothie Pomodoro	Chou rouge vinaigrette aux herbes	Salade coleslaw	Soupe à la carotte et au cumin
Plat protidique	Sauté de dinde sauce moutarde	Nid de vers de terre et jus de gazon	Raviolis au bœuf gratinés	Filet de hoki sauce tomate	Lasagnes végétales (Egrené végétal)
Sa garniture	Haricots verts		Et salade verte	Gratin de chou-fleur	
Produits laitiers	Fromage frais nature Saint-Morêt				
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


Du 25 au 29 novembre 2024

MATERNELLE


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 vache qui rit	 Œuf dur  mayonnaise	 Carottes râpées  Et dés d'emmental
Plat protidique	 Boulettes au mouton sauce façon orientale	 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
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

Du 02 au 06 décembre 2024

MATERNELLE

Menu végétarien

Menu végétarien

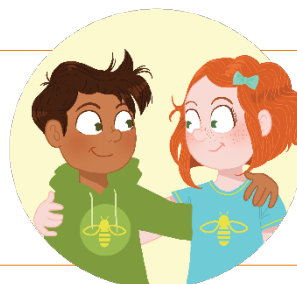
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Taboulé de chou-fleur	Soupe de potiron et pdt Et fromage nature cream cheese		Salade verte aux noix Vinaigrette à la ciboulette
Plat protidique	Normandin de veau sauce curry	Farfalles sauce tartiflette, emmental et oignons frits	Sauté de bœuf façon goulash	Chili sin carne et riz	Raclette* (Jambon, saucisson à l'ail, saucisson sec) Filet de dinde façon jambon
Sa garniture	Boullgour		Poêlée de légumes		
Produits laitiers	Yaourt au lait entier arôme pêche				
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

MATERNELLE

	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  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 	 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 		 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

MATERNELLE

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	Macaronis sauce butternut, 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	Crumble cheddar	Semoule		Cantal
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 !


MATERNELLE

Menu végétarien

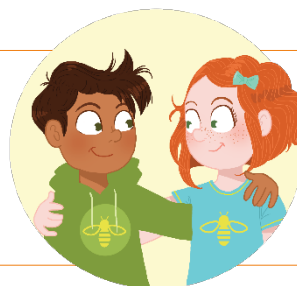
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Panais  rémoulade aux pommes	 Salade de mâche et chou rouge   Vinaigrette à l'échalote		 Soupe de chou-fleur et pdt	 Feuilleté au fromage fondu
Plat protidique	 Cordon bleu de volaille	 Sauté de bœuf  sauce parpika persil		 Torsades  sauce carottes, potiron mozzarella, cheddar	 Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron
Sa garniture	 Purée de brocolis 	 Frites 	FERIE	 	 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


Menus MORANGIS / Novembre-Décembre 2024


Du 30 au 31 décembre 2024


Vive les Vacances !
MATERNELLE

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