

Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024

Du 2 au 6 septembre 2024

MATERNELLE

	Menu de rentrée	Menu végétarien	Menu végétarien	Menu de Karina	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
Hors d'œuvre	Limonade Salade de tomates Vinaigrette moutarde		Carottes râpées Et dés de cantal Vinaigrette moutarde	Melon et Pastèque	Salade méli-mélo (salade verte, dés de jambon de dinde, fraise, tomate)
Plat protidique	Nuggets de poulet	Omelette	Emincé de thon sauce fines herbes	Pâtes, courgettes emmental et chèvre	Sauté de dinde à la crème
Sa garniture	Frites Et ketchup	Ratatouille et blé	Purée de brocolis et pdt		Carottes en crumble citron et parmesan
Produits laitiers		Yaourt aromatisé à la framboise			
Desserts	Glace	Fruit	Gaufre	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fromage blanc et fruit de saison et spéculos
Gouters	Corn flakes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette Fromage frais Petit moulé Jus de fruits	Baguette et beurre Petit fromage frais nature Fruits	Palmiers Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines Compote de fruits 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 / Septembre-Octobre 2024

































Du 09 au 13 septembre 2024


MATERNELLE


Menu végétarien


Amuse-bouche : Figues

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Salade verte  et oignons frits Vinaigrette moutarde	 Melon jaune 	 Salade coleslaw  Et dés de cantal 	 Concombres  et dés d'emmental
Plat protidique	 Couscous (Boulette au mouton et bœuf)	Lasagnes végétariennes	 Filet de dinde façon jambon 	 Colin  sauce tomate	Riz  korma, brunoise provençale et petits pois
Sa garniture	 Semoule  	 	 Gratin de chou-fleur 	 Haricots verts  à l'ail	 
Produits laitiers	 Gouda	Fromage blanc sucré différemment : Coulis de fruits jaune et Sucre roux			
Desserts	 Fruit		 Crème dessert à la vanille 	 Gâteau haricots blancs et myrtilles	 Smoothie abricot, pomme et banane
Goûters	Baguette et chocolat Yaourt nature Jus de fruits	Crêpe sucrée Petit fromage blanc aux fruits Fruits	Baguette et miel Fruit Lait demi-écrémé	Pain au lait Fromage blanc aux fruits Fruits	Baguette et confiture Compote de fruits 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 16 au 20 Septembre 2024

MATERNELLE

	Menu Portugais		Menu végétarien	Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates et oignon rouge 			Salade verte croustons et dés d'emmental 
Plat protidique	Cordon bleu 	Poulet à la Portugaise (poivrons, oignons, paprika) 	Œuf à la coque OPA et Pain de mie  	Hoki sauce crème aux herbes 	Dauphinois de courgettes pdt et basilic 
Sa garniture	Coquillettes 	Riz pilaf 	Carottes à l'ail 	Ratatouille et blé  	 
Produits laitiers	Fromage frais Saint-Môret 		Bûchette mélangée (lait chèvre/vache) 	Yaourt à la vanille 	
Desserts	Fruit 	Pastéi de nata 	Fruit 	Assiette de fruits : Figs et oranges 	Purée de pommes et fleur d'oranger 
Goûters	Galette bretonne Yaourt nature Compote de fruits	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Fruits	Brioche Petit fromage frais nature Compote de fruits	Gaufre Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Baguette Fromage frais petit moulé 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 23 au 27 septembre 2024

MATERNELLE


Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves en salade 	Gaspagho de tomates 	Céleri  en rémoulade 	Carottes râpées  Vinaigrette huile de noix Et dés de Cantal 	Feuilleté au fromage 
Plat protidique	Sauté de porc sauce romarin*  Sauté de dinde sauce romarin  	Pizza aux fromages  	Rôti de bœuf  au jus 	Raviolis au bœuf Raviolis au saumon 	Boulettes au sarrasin, lentilles et légumes sauce tomates  
Sa garniture	Boullgour 	Salade verte 	Poêlée de légumes  et pdt   		Semoule 
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits   				
Desserts		Fruit 	Flan vanille nappé caramel  	Gâteau aux pommes 	Fruit 
Goûters	Baguette viennoise Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et beurre Fromage blanc nature Jus de fruits	Corn flakes Fruit Lait ½ écrémé	Baguette Emmental Fruit	Petit beurre Yaourt 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 / Septembre-Octobre 2024

Du 30 septembre au 04 octobre 2024


MATERNELLE


Le Grand Repas


Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade de tomates 	 Légumes croquants chou-fleur et carottes sauce au fromage blanc aux herbes	 Concombre vinaigrette moutarde 	Taboulé (semoule et tomates) 	
Plat protidique	 Farfalles sauce crème champignons et noisettes 	 Cuisse de poulet sauce chasseur 	Duo de colin et saumon sauce citron 	Gratin de chou-fleur, PDT et édamame béchamel au curcuma gratiné mimolette 	 Sauté de porc sauce façon diable   Sauté de dinde sauce façon diable 
Sa garniture		 Purée de pdt	 Haricots verts 	(chou-fleur et PDT) 	 Riz 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé à la myrtille 				Saint-Nectaire 
Desserts		 Crème dessert chocolat	 Fruit	Verrine yaourt pomme et poire crumble vanillé 	Salade de fruits 
Goûters	Brioche Yaourt nature Fruit	Baguette Fromage frais tartare Fruit	Palmier Fromage blanc aux fruits Compote de fruits	Baguette et confiture Fruit Lait demi-écrémé	Gaufre Petit fromage frais 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 07 au 11 octobre 2024

MATERNELLE

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade verte  Vinaigrette moutarde			 Betteraves  en cubes et maïs Vinaigrette moutarde	
Plat protidique	 Galette mexicaine (Boulgour, haricots rouges poivrons) Sauce tomate 	 Jambon blanc  Filet de dinde  façon jambon 	 Filet de colin  d'Alaska sauce basilic	 Tarte aux fromages 	 Chipolatas* Merguez Sauce orientale
Sa garniture	 Riz 	 Purée de carottes 	 Petits pois mijotés	 Salade verte  Sauce fromage blanc ciboulette	 Boulgour 
Produits laitiers		 Fromage fondu Croc lait 	 Camembert	 Yaourt aromatisé  à la vanille	 Cantal 
Desserts	 Dessert lacté gélifié au chocolat	 Banane	 Salade de fruits		 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 Compote de 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 14 au 18 octobre 2024

L'odyssée du goût et des couleurs : Les épices !
MATERNELLE

	Menu végétarien ORANGE	BLANC	ROUGE	JAUNE	Menu végétarien VERT
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Panais rémoulade 	Tartinable de haricots rouges épices mexicaines	 Œufs durs mimosa 	 Cake aux brocolis Sauce au fromage blanc
Plat protidique	Pennes sauce pois chiches potiron tandoori et pois chiches rôtis 	 Sauté de dinde sauce crème et gingembre 	 Poivron farci à l'égréné de boeuf 	 Filet de merlu sauce curry 	Gratin de légumes verts 
Sa garniture		 Purée de céleri 	 Riz sauce tomate 	 Haricots beurre	 
Produits laitiers	 Gouda 	 Yaourt nature 			
Desserts	 Orange		 Pomme rouge	 Ananas	 Raisins
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Fromage blanc aux fruits	Galettes bretonnes Fruits Lait demi écrémé	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Crêpes Compote de fruits Fromage blanc nature	Baguette Samos 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 21 au 25 octobre 2024


Vive les Vacances !
MATERNELLE


Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Emincé de chou rouge  	Soupe de légumes variés  et vache qui rit	 Cake au curcuma	Salade de mâche, croûtons et noix 
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce poivrade 	Chili sin carne  	Rôti de porc  sauce aux pruneaux  Rôti de dinde  sauce pruneaux 	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette   	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron 
Sa garniture	Pommes de terre vapeur 	Riz  	Fusillis  	  	Carottes persillées  
Produits laitiers	Saint-Nectaire  				
Desserts	Fruit 	Crème dessert caramel 	Fruit 	Assiette de fruits : bananes et raisins 	Semoule au lait 
Goûters	Corn flakes Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt à boire Fruits	Cake au chocolat 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 / Septembre-Octobre 2024


Du 28 au 31 octobre 2024

Vive les Vacances !
MATERNELLE

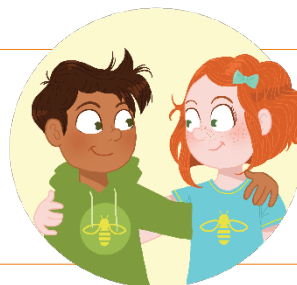
	Menu végétarien		Menu végétarien		Repas d'Halloween	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Hors d'œuvre	 Soupe de légumes 	Saucisson à l'ail * Pâté pur volaille Cornichons		Carottes râpées  et olives noires		
Plat protidique	Torsades sauce tomate et lentilles vertes, emmental 	Emincé de saumon sauce crème 	 Omelette 	 Boulette de bœuf sauce barbecue		
Sa garniture		Brocolis 	 Epinards branches sauce béchamel et riz 	 Purée de courge butternut  Et emmental râpé		
Produits laitiers			 Fromage frais Cantadou ail et fines herbes			
Desserts	 Beignet à la pomme	 Fruit	 Salade de fruit	 Gâteau moelleux chocolat		
Goûters	Baguette et chocolat Petit fromage frais nature Fruit	Céréales riz soufflé au chocolat Compote de fruits Lait demi-écrémé	Tarte aux pommes Yaourt nature Jus de fruits	Baguette et confiture Fruits Lait demi-écrémé		

 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