



















Menus MORANGIS / Juillet-Août 2024


Du 1 au 5 juillet 2024

ELEMENTAIRE


Menu végétarien


Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates  Vinaigrette moutarde Salade coleslaw  (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Et dés de Cantal 		Salade verte et oignons frits Et dés d'emmental Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne		Melon  Tranche de pastèque 
Plat protidique	Sauté de porc  sauce moutarde Sauté de dinde  sauce moutarde	Dahl de lentilles corail et riz  	Hoki  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Pané de blé, graines emmental et épinards Sauce tomate 	Jambon blanc *  Œuf dur 
Sa garniture	Haricots verts persillé 		Ratatouille  et boulgour 	Purée de carottes	Salade de pâtes orientale (Tomate, concombre, menthe, cumin)
Produits laitiers		Fromage blanc  aux fraises		Coulommiers 	
Desserts	Tarte au flan 	Fruit	Purée de pommes et pêches 	Fruit 	Fromage blanc caramel liquide et céréales muesli chocolat
Gouters	Corn flakes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette Fromage frais Petit moulé Jus de fruits	Pain au chocolat Petit fromage frais nature Fruits	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de fruits	Madeleines 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


Du 8 au 12 juillet 2024

Vive les Vacances ! ELEMENTAIRE

	Repas plaisir	Menu végétarien		Menu végétarien
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates, maïs et mozzarella Vinaigrette au basilic 		Tranche de pastèque 
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti froide 	Omelette  sauce basquaise 	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron	Rôti de porc  sauce provençale Rôti de dinde  cuit sauce provençale
Sa garniture	Purée de pdt	Blé 	Riz  sauce tomate	Courgettes  sauce béchamel Et emmental râpé
Produits laitiers	Pont l'évêque 		Fromage Petit moulé	 Petit fromage frais aux fruits 
Desserts	Salade de fruits 	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruits 	Cake pois chiche cacao Fruit 
Goûters	Baguette et chocolat Yaourt nature Jus de fruits	Palmiers Petit fromage blanc aux fruits Fruits	Crêpe sucrée Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Fruits
				Cake aux carottes 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 / Juillet-Août 2024


Du 15 au 19 juillet 2024


Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE


Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Gaspacho	Concombres  Sauce crème		Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce au thym	Nuggets à l'emmental 	Thon à la tomate et au basilic	Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Sauté de dinde  au jus
Sa garniture	Carottes et pommes de terre au jus de légumes	Frites 	Penne  semi-complet		Ratatouille  et blé 
Produits laitiers	Tomme blanche		Yaourt  à la vanille	Saint-Nectaire 	
Desserts	Fruit 	Dessert lacté fraise à boire		Assiette de fruits : melon Charentais et melon jaune	Fruit 
Goûters	Galette bretonne Yaourt nature Jus de fruits	Baguette Camembert Fruits	Céréales Miel Pops Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt nature Jus de fruits	Pain au lait Petit fromage frais 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 / Juillet-Août 2024


Du 22 au 26 juillet 2024

Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombres façon Tzatziki 	Salade de boulgour, concombres et tomates Et dés de Cantal 	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)		Melon charentais
Plat protidique	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, semoule  et amandes 	Saucisse de Strasbourg* Saucisse de francfort de volaille Et sauce barbecue maison	Rôti de veau au romarin 	Samoussa de légumes	Dés de poisson  sauce citron persillée
Sa garniture		Haricots verts 	Courgettes  à l'ail et pdt	Riz  sauce tomate	Tortis 
Produits laitiers				Yaourt brassé aux fruits mixés	
Desserts	Fromage blanc  sucré différemment : Coulis de fruits jaunes Sucre roux	Fruit 	Choux à la crème vanillée 	Fruit 	Crème dessert  vanille
Goûters	Croissant Fruits Lait demi-écrémé	Cake à la noix de coco Fromage blanc nature Jus de fruits	Corn flakes Fruit Lait ½ écrémé	Baguette Emmental Compote de fruits	Gaufre 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 / Juillet-Août 2024


Du 29 juillet au 2 août 2024


Vive les Vacances !

ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates  vinaigrette moutarde et billes de Mozzarella	Betteraves  sauce façon Voronoff (Ketchup, moutarde, paprika)	Concombre  à la crème	
Plat protidique	Riz pilaf sauce curry pois chiche épinards	Cordon bleu de volaille	Pizza poivron et chèvre	Sauté bœuf  sauce poivrade	Parmentier de poisson  (PdF )
Sa garniture	graine de courge  	Duo de Carottes (orange et jaune) persillées 	Salade verte  et  vinaigrette moutarde	Boulgour 	Salade verte
Produits laitiers	Pointe de brie 			Petit fromage blanc aux fruits 	Saint-Nectaire 
Desserts	Fruit 	Gâteau basque 	Flan vanille  nappé caramel		Salade de fruits 
Goûters	Brioche Yaourt nature Compote de fruits	Petit beurre Fromage blanc aux fruits Fruit	Baguette Fromage frais tartare Fruit	Gaufre Fruit Lait demi-écrémé	Cake nature 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 / Juillet-Août 2024


Du 5 au 9 août 2024

Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Feuilleté au fromage fondu	Carottes râpées  Vinaigrette balsamique	Salade verte  et croûtons Et des d'emmental Vinaigrette moutarde	Melon 
Plat protidique	Torsades sauce courgettes façon caponata et câpres 	Hoki  sauce crème aux herbes	Rôti de porc  froid Rôti de dinde  froid	Omelette  sauce basquaise 	Wings de poulet Et Ketchup
Sa garniture		Petits pois mijotés	Salade de quinoa façon taboulé	Courgettes  persillées	Frites 
Produits laitiers	Pont l'Evêque 				
Desserts	Fruit 	Purée de pommes et myrtilles	Fromage blanc  sucré différemment : Confiture de fraises Miel	Moelleux choco pépites	Fruit 
Goûters	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 Smoothie

 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 / Juillet-Août 2024


Du 12 au 16 août 2024


Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Courgettes râpées  et ciboulette et dés de Cantal  et vinaigrette moutarde			Concombre  en rondelles et vinaigrette au curry
Plat protidique	Salades de farfalles (Tomate, concombres,	Paupiette de veau sauce champignons	Croque monsieur au thon	FERIE	Tomate farcie à l'égréné de bœuf 
Sa garniture	olives et œufs durs) 	Purée de carottes 	Salade verte  et vinaigrette moutarde		Riz 
Produits laitiers	Yaourt  aromatisé à la framboise		Montcadi croûte noire		Yaourt  à la vanille
Desserts	Fruit 	Tarte au flan 	Fruit 		
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette Fromage frais Tartare nature Fruits	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits 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 / Juillet-Août 2024


Du 19 au 23 août 2024

Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE


Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tranche de pastèque 	Carottes râpées  vinaigrette au cumin et coriandre		Emmental'cake Sauce fromage blanc aux herbes	Salade de tomates  Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Beignets de poissons blancs  et citron	Haricots rouges et maïs façon chili	Merguez	 Nuggets de blé	Sauté de bœuf  sauce aux poivrons
Sa garniture	Haricots verts et pommes de terre	 Riz 	Légumes couscous  et semoule 	Salade piémontaise (œuf dur )	Gratin de courgettes
Produits laitiers		Petit fromage blanc aux fruits	Pont l'Evêque 		
Desserts	Glace		Fruit 	Salade de fruits 	Beignet au chocolat 
Goûters	Céréales Miel Pops 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 / Juillet-Août 2024


Du 26 au 30 août 2024

Vive les Vacances !
ELEMENTAIRE

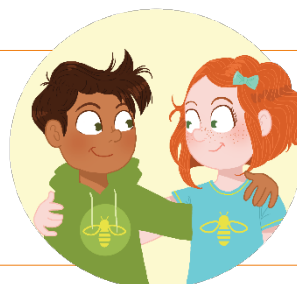
	Menu végétarien		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
Hors d'œuvre	Melon 	Salade verte  et croûtons Vinaigrette Provençale		Tomate  antiboise (thon, mayonnaise, œuf)	Concombres  façon tzatziki
Plat protidique	Gratin de pâtes,  brocolis,  mozzarella et cheddar	Burger maison (Steak haché de veau)	Omelette 	Jambon blanc*  Filet de dinde  façon jambon	Dés de colin d'Alaska  sauce citron persillé
Sa garniture		Chips	Carottes et pdt	Macaroni  semi-complet	Haricots verts 
Produits laitiers		Yaourt  aromatisé à la myrtille	Saint-Nectaire 		
Desserts	Fruit 		Fruit 	Flan vanille napé caramel 	Gaufre chantilly
Goûters	Gâteau moelleux au citron Petit fromage frais nature Jus de fruits	Céréales riz soufflé au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et chocolat Yaourt aromatisé Compote de fruits	Gâteau fourré abricot Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Petit fromage frais 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