












Menus MORANGIS / Mars et Avril 2025


Du 3 au 7 mars 2025


ELEMENTAIRE

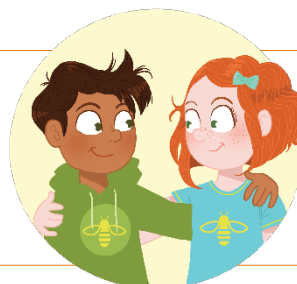
	Menu végétarien		REPAS DU CARNAVAL		Menu végétarien
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade Coleslaw (chou blanc/carotte) Carottes râpées bio 	Chou rouge Vinaigrette framboise	Salade verte  Vinaigrette Et dés d'emmental	Soupe lentilles corail et lait de coco
Plat protidique	Lasagne végétarienne (Egrené végétal et légumes)	Colin d'Alaska  sauce basquaise Steak haché de  bœuf Charolais sauce basquaise	Poulet rôti  sauce curry	Hot dog saucisse* Hot dog saucisse de volaille	Moussaka de légumes
Sa garniture		Haricots beurre		Frites	
Produits laitiers	Pointe de brie bio 		Riz bio 		
Desserts	Fruit	Semoule au lait	Dessert lacté saveur vanille sur lit de caramel	Compote de fruits de saison et son crumble	Salade de Fruit
Gouters	Gaufre Yaourt nature Jus de fruits	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc Fruit	Madeleines Fruit Yaourt à boire	Baguette et fromage frais petit moulé Compote de pomme ind.

 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 / Mars et Avril 2025

Du 10 au 14 mars 2025

ELEMENTAIRE

Menu végétarien

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Saucisson sec* Pâté de volaille		Potage de légumes variés (légumes bio) 	
Plat protidique	Sauté de porc* sauce provençale Emincé de dinde  sauce provençale	Colin d'Alaska pané au riz soufflé  Chipolata	Omelette bio  sauce basquaise	Jambon blanc*  Jambon de dinde 	Clafoutis de Brocolis bio  , pdt bio  et mozzarella
Sa garniture	Riz bio  Haricots verts bio 	Penne semi complète bio 	Semoule bio 	Purée de pommes de terre (Pdt bio) 	Salade verte bio 
Produits laitiers	Fromage blanc et sucre 		Emmental		Cantal 
Desserts	Fruit	Fruit	Crème dessert saveur chocolat	Financier à la farine de pois chiche	Salade de fruits
Goûters	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits Compote pomme banane	Céréales Corn flakes Fruits Lait demi-écrémé	Baguette et miel Compote pomme banane Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fruit Yaourt à boire	Madeleine Yaourt nature Compote de pomme ind



Produit issu de l'Agriculture Biologique



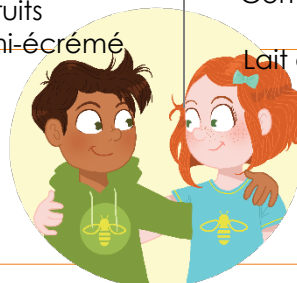
Viande Bovine Charolaise



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Viande française















Plat végétarien





Produit de la mer durable

Du 17 au 21 mars 2025

ELEMENTAIRE


	Menu végétarien			Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées  Et dès d'emmental Vinaigrette à l'huile de noix	Salade verte bio 		Soupe Dubarry (chou-fleur et pdt) fromage fondu vache qui rit
Plat protidique	Rôti de bœuf  au jus Dés de colin sauce  épices douces	Nuggets de blé	Sauté de dinde  Sauce thym	Filet de hoki  sauce champignons Paupiette de veau sauce champignons	Sauce chili égrené végétal
Sa garniture	Frites	Petit pois mijotés	Lentilles bio 	Duo de carottes orange et jaune	Riz 
Produits laitiers	Fromage frais nature Saint-Morêt 			Pointe de brie bio 	
Desserts	Salade de fruits	Gâteau poire chocolat	Dessert gélifié lacté saveur vanille	Fruit	Fruit
Goûters	Galette bretonne Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Fromage blanc aux fruits Fruits	Brioche Petit fromage frais nature Fruit	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits Compote de fruits	Gaufre Yaourt nature Jus de fruits

 Produit issu de
l'Agriculture Biologique


 Viande Bovine
Charolaise


 Produit Label Rouge

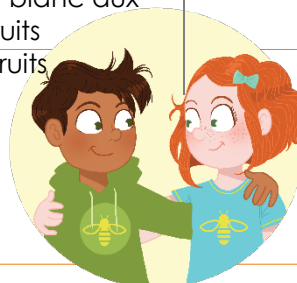
 Plat végétarien

 Œuf de poule élevée en
plein air

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande française

 Produit de la mer durable



Menus MORANGIS / Mars et Avril 2025



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 / Mars et Avril 2025

Du 24 au 28 mars 2025
















ELEMENTAIRE


Menu végétarien


Menu plaisir Menu végétarien


Gâteau d'anniversaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de mâche et betteraves rouges  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	Poulet rôti au jus  Rôti de porc VF Au jus	Vol au vent (Quenelles, champignons, béchamel et croustade) et riz 	Blanquette de veau Haricots verts bio  à l'ail	Pizza chèvre miel Et sa salade verte  	Jambon blanc*  Merlu  sauce oseille
Sa garniture	Coquillettes 				Gratin de chou fleur  en béchamel
Produits laitiers	Saint-Nectaire 	Yaourt aromatisé vanille 			
Desserts	Salade de fruits		Fruit	Mousse au chocolat au lait	Génoise Parsemée de noix de coco
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et fromage frais tartare Fruit	Céréales maïs soufflé au miel 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 31 mars au 4 avril 2025


ELEMENTAIRE

Menu végétarien

Menu végétarien


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de thon Saucisson sec		Macédoine mayonnaise		Salade Coleslaw Carotte râpée Vinaigrette ciboulette
Plat protidique	Hoki  sauce au curry Rôti de dinde  Sauce au curry	Pates fusilli bio  sauce lentilles vertes tomate façon bolognaise et graines de courge	Sauté de bœuf  Sauce orientale	Gratin de pomme de terre et epinards fromage à raclette (PdF bio) 	Haché de veau sauce tomate Dés de saumon  Sauce tomate
Sa garniture	Carottes  Riz 	(lentilles bio) 	Semoule 		Brocolis Boulgour 
Produits laitiers		Fromage blanc  Et coulis		Yaourt aromatisé framboise	
Desserts	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit	Fruit	Cake à la fleur d'oranger	Salade de fruit
Goûters	Brioche Fruit Lait demi-écrémé	Baguette et miel Petit fromage frais nature Compote de poire	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


 Produit Label Rouge

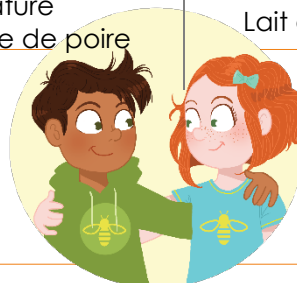
 Plat végétarien

 Œuf de poule élevée en
plein air

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande française


 Produit de la mer durable





Du 07 au 11 Avril 2025

ELEMENTAIRE


	Menu végétarien	Menu plaisir	Menu végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre Vinaigrette		Carottes râpées Vinaigrette à l'orange	Tomates vinaigrette
Plat protidique	Clafoutis patate douce Pomme de terre mozzarella	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille Et ketchup maison	Parmentier de bœuf	Nuggets de blé
Sa garniture		Frites	Salade verte	Haricots beurre
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire		
Desserts	Compote pomme fraise allégé en sucre	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Gâteau aux 4 épices
Goûters	Céréales riz soufflées au chocolat Fruits Lait demi-écrémé	Palmiers Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette Fromage frais à tartiner Fruits	Baguette et chocolat Compote pomme banane Lait demi-écrémé
				Emmental râpé
				Penne sauce façon carbonara*
				Penne sauce façon carbonara de dinde
				Salade verte
				Chou blanc
				Salade de fruits
				Brioche Fromage blanc nature Compote de fruits ind.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Viande Bovine Charolaise


 Produit Label Rouge

 Plat végétarien

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande française

 Produit de la mer durable



Menus MORANGIS / Mars et Avril 2025



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



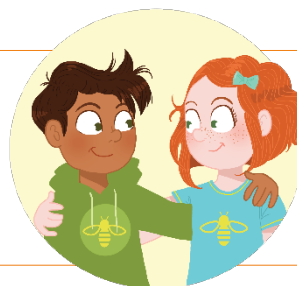
Viande Bovine Charolaise



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 / Mars et Avril 2025


Du 14 au 18 avril 2025


Vive les Vacances !

ELEMENTAIRE

	Menu végétarien		Menu plaisir	Menu végétarien
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates, Dés de mimolette	Tartinade haricots blanc tomate basilic	Concombre vinaigrette 
Plat protidique	Croque-monsieur au thon	Omelette bio  	Nuggets de volaille	Fajitas de poulet et cheddar
Sa garniture	Salade verte 	Carotte en bâtonnet	Poêlée de légumes	Pomme de terre quartier avec peau
Produits laitiers	Yaourt  Aromatisé vanille			Fromage blanc bio  et sucre
Desserts	Eclair au chocolat	Purée de pommes 	Fruit	Crème caramel
Goûters	Baguette viennoise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Crêpes Yaourt nature Fruits	Baguette et chocolat Emmental Compote de fruits	Galettes bretonnes Fruits Fromage blanc nature
				Salade de fruits
				Baguette et confiture Jus de 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


Menus MORANGIS / Mars et Avril 2025


Du 21 au 25 avril 2025


Vive les Vacances !

ELEMENTAIRE

	Menu plaisir		Menu végétarien		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade verte et billes de mozzarella	Lentilles vinaigrette	Pizza tomate emmental
Plat protidique		Burger au bœuf  (Tomate, salade verte, cheddar et pain)	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges) sauce tomate basilic	Sauté de dinde  sauce moutarde à l'ancienne	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et son citron
Sa garniture		Frites	Riz 	Petit pois carottes	Haricots verts 
Produits laitiers					Fromage blanc accompagné d'un coulis de fruits rouges 
Desserts		Fruit	Cake au chocolat et noix	Dessert lacté saveur vanille	
Goûters		Céréales Corn flakes Fruit Lait demi-écrémé	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Compote de pomme	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 / Mars et Avril 2025


Du 28 au 30 avril 2025


ELEMENTAIRE

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Concombre Vinaigrette balsamique	Salade verte Carotte râpée Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Cake à l'emmental		
Plat protidique	Pate fusilli bio  Sauce fève, pesto Et cantal râpé	Rôti de veau Sauce forestière Rôti de porc Sauce forestière	Colin d'Alaska  sauce épices douces		
Sa garniture		Blé 	Carottes 		
Produits laitiers	Yaourt  aromatisé à la framboise				
Desserts		Tarte aux pommes	Fruit		
Goûters	Baguette et chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Barre de céréales Compote de fruits Petit fromage frais nature	Madeleine Yaourt nature et sucre Compote de pomme banane		

 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