




















# Menus MORANGIS / Septembre-Octobre 2024


Du 2 au 6 septembre 2024

## ELEMENTAIRE

	Menu de rentrée	Menu végétarien		Menu végétarien	Menu de Karina
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Limonade Salade de tomates  Vinaigrette moutarde Macédoine 		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 Beignet de poissons 	 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


## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien


Amuse-bouche : Figues

### Menu végétarien

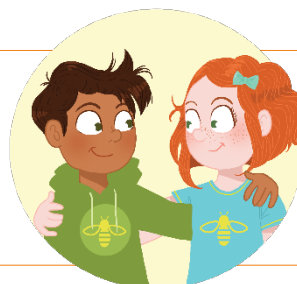
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte  et oignons frits  Salade de tomates  Vinaigrette moutarde	Melon jaune 	Salade coleslaw  Céleri  rémoulade Et dés de cantal 	Concombres  et dés d'emmental
Plat protidique	Couscous (Boulette au mouton et bœuf ou Merlu  )	Lasagnes végétariennes 	Filet de dinde façon jambon 	Colin  sauce tomate Paupiette sauce champignons	Riz  korma, brunoise provençale et petits pois
Sa garniture	Semoule 		Gratin de chou-fleur 	Haricots verts  à l'ail 	
Produits laitiers	Gouda Saint-Paulin	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


## ELEMENTAIRE


### Menu Portugais


### Menu végétarien

### Menu végétarien

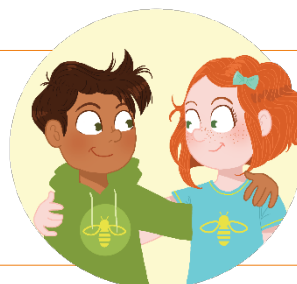
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates et oignon rouge 			Salade verte, croustons et dés d'emmental 
Plat protidique	Cordon bleu	Poulet à la Portugaise (poivrons, oignons, paprika) 	Œuf à la coque OPA et Pain de mie 	Hoki sauce crème aux herbes Saucisse chipolatas 	Dauphinois de courgettes pdt et basilic
Sa garniture	Coquillettes 	Riz pilaf 	Carottes à l'ail 	Ratatouille  et blé 	
Produits laitiers	Fromage frais Saint-Môret Fromage frais Tartare nature		Bûchette mélangée (lait chèvre/vache)	Yaourt à la vanille  Yaourt nature 	
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


## ELEMENTAIRE


### Menu végétarien

### Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves en salade Courgettes râpée ciboulette	Gaspagho de tomates	Céleri  en rémoulade	Carottes râpées  Salade de tomates et maïs  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	Boulgour 	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


## ELEMENTAIRE


## 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 <i>Pomelos</i>	Concombre  Vinaigrette moutarde	Taboulé (semoule et tomates) 	
Plat protidique	Farfalles sauce crème champignons et noisettes 	Cuisse de poulet  sauce chasseur <i>Paupiette de veau jus à l'échalote</i>	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 <i>Sauté de dinde  sauce façon diable</i>
Sa garniture		Purée de pdt	Haricots verts 	(chou-fleur et PDT) 	Riz 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé  à la myrtille				Saint-Nectaire Pont l'Evêque 
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

## ELEMENTAIRE

	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  Fromage fondu Vache qui rit 	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 !  
ELEMENTAIRE

	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 Colin d'Alaska  sauce crème et gingembre	Poivron farci à l'égréné de boeuf 	Filet de merlu  sauce curry Escalope de dinde  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 !  
ELEMENTAIRE


## 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 !  
ELEMENTAIRE

	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