














Menu ville de Morangis

Du 8 au 12 novembre














Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>***Les pas pareilles*** Salade d'édamame semoule carotte sauce abricot sec </p>	<p>Emincé d'endives et noix Vinaigrette balsamique</p>	<p>Potage tourangelle  (Choux verts, navet, pdt, petits pois et poireau)</p>		<p>Chou chinois Vinaigrette moutarde</p>
Plat protidique	<p>Beignet de mozzarella </p>	<p>Raclette* (jambon, saucisson à l'ail et sec, fromage à raclette, pommes de terre)  *raclette de dinde</p>	<p>Sauté de bœuf façon orientale</p>	<p>Féié</p>	<p>Pavé de merlu sauce curry </p>
Sa garniture	<p>Carottes BIO à la crème </p>		<p>Semoule au raisin </p>		<p>Haricots verts </p>
Produits laitiers au choix	<p>Saint Paulin AOP</p>		<p>Yaourt nature BIO </p>		<p>Camembert </p>
Desserts au choix	<p>Fruit du jour </p>	<p>Compote pomme banane </p>	<p>Cake au curcuma </p>		<p>Ile flottante</p>
	<p>Brioche nature Poire au sirop Lait au chocolat</p>	<p>Baguette Barre de chocolat Salade de fruit frais</p>	<p>Gâteau moelleux au citron Fromage blanc nature Jus de pommes (100 % jus)</p>		<p>Baguette Confiture d'abricot Fruit</p>



Menu ville de Morangis

Du 15 au 19 novembre 














	Repas végétarien				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de haricots rouge comme un chili (Épices chili, oignon, tomate)	Feuilleté au chou-fleur	Potage poireau  Et pomme de terre	***Fête foraine*** Salade verte et pop corn	Œuf dur bio mayonnaise 
Plat protidique	Filet meunière d'Alaska et son quartier de citron	Émincé de bœuf aux petits oignons	Lasagne de légumes et fèves 	Hot dog saucisse de volaille	Echine ½ sel* *Rôti de dinde
Sa garniture	Panais et carottes au jus 	Purée de courge butternut 		Pommes de terre wedge	Lentilles mijotées 
Produits laitiers au choix	Fromage blanc au sirop d'érable 	Tomme blanche	Petit fromage frais sucré	Petit moulé	Gouda 
Desserts au choix	Fruit du jour BIO 	 5/4 aux pommes 	 Fruit du jour BIO	Gaufre chantilly	Assiette de fruit : figue, banane
Gouter	Gaufre napée au chocolat Yaourt nature Jus de pomme	Corn Flakes Lait Fruit	Baguette Petit Cotentin Fruit	Cake breton en barre Petit fromage frais aux fruits Jus d'oranges	 Baguette Miel Compote pomme banane



Menu ville de Morangis

Du 22 au 26 novembre

Repas végétarien














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté potiron 	Salade iceberg Vinaigrette au basilic 	Acras de morue	MENU DE VIVIENNE REUNIONNAIS Achard de légumes (carotte, choux et haricots verts)	Rillette de sardine au curry et menthe
Plat protidique	Bolognaise de bœuf	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Rougail de saucisse	Samoussa de légumes 
Sa garniture	 Spaghetti bio	 Carottes (locales) et boulgour bio	 Haricot beurre	 Riz façon Zambrocal	 Pomme de terre lamelle et épinard gratinés
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP	Saint morêt	 Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fine herbe	Bûche de chèvre
Desserts au choix	 Salade de fruits frais	Compote de fruit	 Fruit du jour	Gâteau patate douce	 Fruit du jour
Gouter	Baguette Chocolat noir (Tablette) Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Madeleine Fruit Lait chocolaté	Baguette Fraidou Compote	Rocher coco Yaourt nature sucré Fruit frais 	Gâteau au chocolat du chef à la farine locale Lait demi écrémé Compote de pomme sans sucres ajoutés



Menu ville de Morangis

Du 29 novembre au 3 décembre



















Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpés 	Soupe de pois cassés 	Salade d'endives et noix 	***Les pas pareille*** Salade verte vinaigrette au cumin 	 Salade d'artichaut et maïs
Plat protidique	Quiche lorraine de la chef 	Nugget au fromage 	Rôti de bœuf sauce chasseur 	Sauté de dinde sauce au bleu	Paëlla de la mer
Sa garniture	Salade verte 	Frites 	Gratin de chou-fleur 	Epinard à la crème 	Riz 
Produits laitiers au choix	Emmental		Fromage frais de campagne		Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes poire 	Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)	Cake au chocolat, courge et noisette 	Fruit du jour 
Gouter	Gaufre poudrée Fruit Lait demi écrémé	Baguette Gelée de groseille Jus de Fruit	Pain au lait Yaourt à boire fraise Compote	Baguette Petit Moulé Fruit	Roulet à la fraise Yaourt aromatisé Jus de raisins



Menu ville de Morangis

Du 6 au 10 décembre











	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tarte aux légumes bio  	Salade iceberg et crouton Vinaigrette moutarde 	Potage aux vermicelles 	***Amuse-bouche : Cranberrie***  Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Concombre vinaigrette 
Plat protidique	Sauté de bœuf façon stroganoff	Echine demi-sel à la dijonnaise et moutarde* *Rôti de dinde à la dijonnaise et moutarde	Omelette au fines herbes  	Filet de colin meunière et son citron 	Boulettes de soja 
Sa garniture	 Haricot vert persillé	Flageolets mijotés	Pomme de terre sautés du chef 	Purée Dubarry bio  	Légumes couscous et semoule bio 
Produits laitiers au choix	 Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Carré	 Fromage blanc aromatisé	Saint-Nectaire AOP
Desserts au choix	 Fruit du jour bio	Compote tous fruits Allégées en sucre 	 Fruit du jour	Tarte au flan	Lacté saveur chocolat nappé caramel
Gouter	Baguette beurre Compote de pommes allégée en sucre Lait demi écrémé	 Cake aux pommes du chef à la farine locale Lait demi écrémé Salade de fruits	Rocher coco nappé chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pommes (100 % jus)	Baguette Fraidou Fruit	Brioche nature Yaourt aromatisé Fruit



Menu ville de Morangis

Du 13 au 17 décembre




Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge et raisin sec Vinaigrette moutarde	Friand au fromage	Chou chinois Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	 « Repas de Noël »	Mortadelle * *Coupelle de volaille Cornichon
Plat protidique	Nugget's de blé 	Sauté de porc* façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) *Sauté de dinde façon cervoise	Manchon de canard sauce maïs doux		Sauté de thon sauce armoricaine
Sa garniture	 Coquillettes en gratin	Purée de navet bio	 Jardinière de légumes		 Riz
Produits laitiers au choix	 Fromage blanc de campagne	Petit contentin	Edam		Montcadi croûte noie
Desserts au choix	Poire au sirop léger	 Fruit du jour	Riz au lait du chef 		 Fruit du jour
	Cake breton en barre Fruit Lait chocolaté	Corn flakes Compote de pommes et fraises allégée en sucre Lait demi écremé	Pain de mie Chocolat noir (Tablette) Yaourt nature sucré Fruit		Gaufre nappée au chocolat Fruit Lait demi écremé



Menu ville de Morangis

Du 20 au 24 décembre Vive les vacances

	Repas végétarien				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade	Salade de choux-fleurs façon mimosa 	Salade florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons)	Tarte au fromage	Soupe de brocolis  
Plat protidique	rôti de bœuf au jus	Emincé de dinde saveur kebab	Dès de poisson sauce dieppoise (à base de crustacé)	Ragoût de lentilles et légumes (carottes, pommes de terre, poireaux) 	Raclette* (jambon, saucisson à l'ail et sec) *Jambon de dinde
Sa garniture	Crumble carotte potiron 	Haricots verts persillés bio 	Macaroni 		*Pommes de terre au fromage à raclette
Produits laitiers au choix	Pointe de brie	Fraidou	Emmental	Gouda 	Yaourt nature 
Desserts au choix	Choux et sauce au chocolat	Fruit bio 	Compote de de fruit 	Crème dessert vanille	Fruit 
Gouter	Baguette Confiture de fraise Fruit frais	Madeleine Compote de pommes et bananes allégée en sucre Lait demi écrémé	Cake à la vanille du chef  Lait chocolaté Fruit frais	Baguette Petit Cotentin Fruit	Pain au lait Jus de fruit Fromage blanc aromatisé



Menu ville de Morangis

Du 27 au 31 décembre Vive les vacances

	Repas végétarien				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves Vinaigrette moutarde	Soupe Poireau pomme de terre	Saucisson sec* *Pâté de mousse de canard Et cornichon	Salade de blé	Carottes râpées à l'orange Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Meunière colin d'Alaska et citron	Boulettes au mouton sauce aux olives	Yassa de poulet	Fondant au potiron épicé (Pdt, amidon de maïs, crème fraîche, lait, œuf, potiron)	Rôti de veau au jus, ketchup maison
Sa garniture	Haricots beurre	Poêlée de légumes racines et semoule bio	Riz bio		Frites
Produits laitiers au choix	Petit moulé	Montboissier	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais aux fruits	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit bio	Salade de fruits frais	Fruit au choix	Fruit	Brownie
Gouter	Gaufre poudrée Yaourt nature sucré Jus de raisins (100% jus)	Rocher coco nappé chocolat Petit fromage frais sucré Fruit	Gâteau moelleux au citron Fruit Lait chocolaté	Croissant Lait demi écrémé Compote de pomme sans sucres ajoutés	Baguette Petit Cotentin Fruit

