




# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 1<sup>er</sup> Septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					Cannellonis Raviolis de saumon gratinés
Plat protidique					
Sa garniture					Salade verte Bio 
Produits laitiers					Donut's
Desserts					
Goûters					Barre pâtissière Compote de fruits Yaourt aromatisé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 04 au 08 Septembre 2023

Rentrée des classes

Repas Végétarien

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Verre de Limonade	Moussaka de légumes	Carottes râpées Bio Et dés de Cantal AOP	Melon vert	Thon sauce aux fines herbes Saucisse de volaille façon chipolatas
Plat protidique	Bifteck haché charolais au jus		Emincé de porc au caramel* Emincé de dinde LR au caramel	Nuggets à l'emmental	
Sa garniture	Frites et ketchup	Riz Bio	Courgettes à l'ail Bio	Coquillettes Bio sauce tomate	Blé Bio
Produits laitiers	Yaourt à boire	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature			
Desserts	Fruit Bio	Fruits Bio	Poire pochée maison aux amandes	Flan vanille nappé caramel Bio	Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio
Goûters	Madeleines Compote de fruits Lait chocolaté	Baguette Petit Cotentin Jus de pommes	Baguette et confiture Yaourt nature Fruit	Gaufre nappée chocolat Petit fromage frais aux fruits Fruit	Corn flakes Fruit Lait demi-écrémé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air









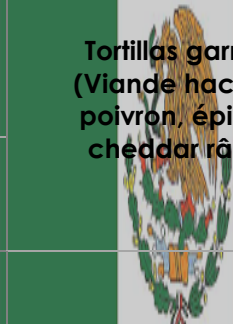








# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 11 au 15 Septembre 2023

	Lundi	Mardi	Repas Végétarien Mercredi	Menu Mexicain Jeudi	Repas Végétarien Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates Bio Salade verte Bio 	Salade coleslaw Bio 	<b>Pico Gallo</b> (Tomate, oignon rouge, coriander, avocat)	Céleri râpé
Plat protidique	Saucisse de Toulouse* Cuisse de poulet LR jus aux oignons 	Sauté d'agneau sauce curry Pavé de colin d'Alaska PMD sauce curry 	Quenelle sauce mornay 	<b>Tortillas garnies</b> (Viande hachée, poivron, épices, cheddar râpé)	Couscous de légumes Bio, fèves et semoule Bio
Sa garniture	Haricots verts Bio à l'ail et Quinoa aux épices 	Macaronis Bio Et emmental râpé 	Riz Bio aux petits légumes 		  
Produits laitiers	Cantal AOP Pont l'Evêque AOP 	Mousse au citron	Yaourt aromatisé Bio 		<b>Brownie mexicain du chef (Haricots rouges)</b>
Desserts	Fruits Bio 				
Goûters	Brioche Yaourt nature Jus d'orange	Petit beurre Petit fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Baguette Beurre Petit Fromage Frais sucré Fruit	Gâteau moelleux au citron Yaourt aromatisé Fruit



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air






















# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 18 au 22 Septembre 2023

	Repas Végétarien			Repas Végétarien	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte Bio  au maïs Salade de tomates Bio Et dés d'emmental	Melon jaune Tanche de pastèque	Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette		
Plat protidique	Cordon bleu Poisson pané et son citron 	Sauté de bœuf charolais sauce  paprika persil Emincé de dinde LR  sauce poivrade	Omelette Bio 	Hachis Parmentier  (Bœuf charolais) Brandade de poisson 	Pizza aux fromages du chef 
Sa garniture	Riz Bio 	Carottes Bio 	 Ratatouille Bio et Blé Bio 	Duo de salades	 Salade de mâche
Produits laitiers				Saint-Nectaire AOP  Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt vanille Bio  Yaourt nature Bio
Desserts	Compotes de fruits Bio 	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Chouquette crème vanille	Fruits Bio 	Fruits Bio 
Goûters	Gâteau fourré au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Pain au lait Petit fromage frais sucré Fruit	Baguette et confiture Yaourt nature Fruit	Madeleines Petit fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Céréales Miel Pops Compote de fruits Lait demi-écrémé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 25 au 29 Septembre 2023

### Repas Végétarien

### Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson* sec, beurre et cornichons Melon vert		Concombres à la crème	Carottes râpées Bio Chou rouge Bio Et dés de Cantal AOP Vinaigrette framboise	Salade verte Bio et croûtons
Plat protidique	Sauté de dinde LR sauce au thym Filet de merlu PMD sauce fines herbes	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce et boulgour Bio	Rôti de bœuf charolais au jus	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé Saucisse de Francfort*	Clafoutis chou-fleur, pdt et mozzarella
Sa garniture	Poêlée de légumes Bio		Pommes dauphines	Haricots verts persillés Bio	
Produits laitiers	Flan vanille nappé caramel Bio	Pointe de brie Bio Camembert Bio	Fruits Bio	Gâteau du chef aux pommes	Yaourt aromatisé Bio Fromage blanc Bio
Desserts		Fruits Bio			
Goûters	Baguette et chocolat Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette viennoise Yaourt nature Jus de pommes	Gaufre poudrée Compote de fruits Lait chocolaté	Cookies Petit fromage frais sucré Fruit	Pain d'épices Fruit Lait demi-écrémé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

















## Septembre-Octobre 2023



Du 02 au 06 Octobre 2023

### Repas Végétarien

### Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Bio  Salade verte Bio	Pizza tomate emmental et mozzarella	Crêpe aux champignons	Carottes râpées Bio Vinaigrette au curry  Terrine de légumes	Beignet de calamar sauce tartare Saucisse chipolatas *
Plat protidique	Poulet LR rôti au jus  Pavé de merlu PMD 		Sauté de porc sauce dijonnaise* Sauté de dinde LR  sauce dijonnaise	Penne semi-complète Bio sauce lentilles corail et maïs	
Sa garniture	Frites	 Salade verte Bio 	Carottes Bio à l'ail 	 	Brocolis en persillade Bio  et Riz
Produits laitiers	Compotes de fruits Bio 	Fromage blanc et confiture de fraises	Yaourt aromatisé Bio 	Mousse au chocolat	Camembert Pont l'Evêque AOP 
Desserts			Fruit Bio 		Fruits Bio 
Goûters	Galettes bretonnes Petit fromage frais aux fruits Fruit	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Baguette Petit moulé Jus multifruits	Gâteau fourré abricot Yaourt nature Fruit	Pain au lait Compote de fruits Lait chocolaté



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 09 au 13 Octobre 2023

Cuisines du monde !!!

	France Lundi	Côte d'ivoire Mardi	Japon Mercredi	Australie Jeudi	Argentine Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Bio et dés de Cantal AOP	Poulet LR sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Chou blanc Bio Vinaigrette au soja	Salade de mâche et betteraves rouges et noix de cajou	Salade iceberg Vinaigrette chimichurri
Plat protidique	Meunière de colin d'Alaska PMD frais et son citron		Riz sauce teriyaki, œuf dur et boulette de lentille sarrasin et légumes	Escalope de dinde LR au cheddar et sauce tomate	Enchilada végétarienne (Haricots rouges et maïs) Et sa torilla de blé
Sa garniture	Petits pois mijotés	Boulgour Bio		Penne	
Produits laitiers	Cake nature et crème de marron	Yaourt aromatisé Bio		Assiette de fruits Bio	Fromage blanc Bio Confiture de lait
Desserts		Banane Bio Sauce au chocolat au lait			
Goûters	Barre pâtissière Yaourt nature Jus d'orange	Croissant Petit fromage frais aux fruits Fruit	Gaufrette vanille Compote de fruits Lait chocolaté	Baguette et beurre Petit fromage frais sucré Fruit	Riz soufflé au chocolat Fruit Lait demi-écrémé



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air


















# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 16 au 20 Octobre 2023

	Repas Végétarien		Menu Californien		Repas Végétarien
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Feuilleté aux fromages		Céleri rémoulade Bio 	<b>Salade coleslaw au jus d'ananas</b>	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Chili sin carne Riz Bio 	Saucisse de Strasbourg* Saucisse de volaille façon chipolatas	Rôti de bœuf charolais jus 	<b>Chicken Wings</b>	Cake aux petits légumes et sa sauce au fromage blanc
Sa garniture	 	Lentilles mijotées Bio 	Haricots verts Bio 	<b>Potatoes et Ketchup</b>	 
Produits laitiers	Flan vanille nappé caramel Bio	Fromage frais Petit Louis Pointe de brie	Yaourt aromatisé Bio	<b>Pancakes</b>	Salade verte
Desserts		Fruits Bio 			Fruits Bio 
Goûters	Pain au lait Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et chocolat Yaourt nature Compote de fruits	Muffin pépite chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Corn flakes Fruit Lait demi-écrémé	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de fruits



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air





# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023

















Du 23 au 27 Octobre 2023

Vive les vacances !!!

Repas Végétarien

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Salade mache et croutons Vinaigrette d'Agrumes 	Velouté de potiron à la vache qui rit	Chou blanc Bio 	Filet de colin d'Alaska PMD sauce aux champignons 
Plat protidique	Sauté de bœuf charolais sauce cantadou, agrumes et potiron 	Lasagnes végétales  	Croque-monsieur à la dinde	Galette mexicaine (Haricots rouges, poivrons) 	
Sa garniture	Haricots verts Bio à l'ail 		Salade verte	Purée de patate douce et pdt Et emmental râpé	Semoule Bio 
Produits laitiers					Tomme noire
Desserts	Fruit Bio 	Crème dessert au caramel	Fruits Bio 	Fruit Bio 	Cake au chocolat du chef 
Goûters	Gaufrette au chocolat Compote de fruits Lait demi-écrémé	Gâteau fourré à la fraise Yaourt aromatisé Fruit	Pain d'épices Petit fromage frais sucré Jus de pommes	Baguette et confiture Yaourt nature Fruit	Brioche perdue Petit fromage frais aux fruits Jus d'orange 



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Du 30 au 31 Octobre 2023

Vive les vacances !!!

### Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					
Plat protidique	Omelette Bio sauce basquaise 	Hot-dog			
Sa garniture 	Torsades Bio 	Frites de carottes Bio 			
Produits laitiers	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Mimolette			
Desserts	Fruit Bio 	Cake au potiron et son coulis de fruits rouges			
Goûters	Corn flakes Compote de fruits Lait demi-écrémé	Gaufre nappée chocolat Yaourt nature Jus multifruits			



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



# VILLE DE MORANGIS

## Septembre-Octobre 2023



Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air