














Du 3 au 7 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Duo de cœurs de palmiers et maïs Vinaigrette moutarde	MENU VEGETARIEN Salade de tomates basilic 	Salade de blé aux petits légumes	Salade verte  Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Concombre en cubes 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)	Pané de mozzarella 	Œuf brouillés 	Pavé de merlu sauce niçoise	Echine demi-sel * *Jambon de dinde
Sa garniture	Coquillettes	Riz 	Carottes bâtonnets 	Brocolis et pomme de terre 	Pomme de terre vapeur
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits	Fraidou	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint-paulin
Desserts au choix	Fruit frais 	Compote du chef pomme /vanille	Fruit frais 	Flan	Lacté saveur chocolat
Gouter	Baguette Fromage Compote	Cake aux pommes  Jus de fruit Yaourt nature	Biscuit du jour Fruit au sirop Lait	Baguette Confiture Yaourt à boire Fruit 	Pain au lait Lait aromatisé fraise Salade de fruits



Menus Ville de Morangis


Du 10 au 14 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées aux raisins secs 	MENU VEGETARIEN Fromage a tous étages Quiche au fromage 	Radis noir et oignon frit vinaigrette au miel		REPAS FROID Rillettes de thon et sa navette 
Plat protidique	Tortilla de dinde à la mexicaine	Nuggets de fromage	Filet de colin sauce aux herbes	FERIE	Poulet rôti LBR
Sa garniture	Salade verte 	Haricots verts 	Courgettes en gratin 		Taboulé 
Produits laitiers au choix	Camembert 		Saint-Nectaire AOP		Fromage blanc 
Desserts au choix	Fruit	Cheesecake 	Eclair à la vanille		Fruit 
Gouter	Gâteau au yaourt Lait Compote 	Roulé à l'abricot Lait Fruit 	Baguette Samos Jus de fruit		Baguette Beurre Lait Compote



Menus Ville de Morangis











Du 17 au 21 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Gaspacho à la tomate	MENU VEGETARIEN Samoussa de légumes	Champignon persillés, sauce fromage blanc aux herbes	Salade du chef 	Friand au fromage
Plat protidique	Emincé de porc* sauce façon grand-mère (Carotte, champignon, crème, oignon, persil) Emincé de dinde	Omelette aux herbes 	Hachis parmentier 	Hamburger	Sauté de thon sauce armoricaïne
Sa garniture	Salsifis persillés	Gratin de chou-fleur 	Salade verte	Frite 	Brocolis persillés 
Produits laitiers au choix	Edam 	Petit fromage frais nature	Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin	Fromage blanc aromatisé
Desserts au choix	Crème vanille	Yaourt BIO vanille 	Poire 	Compote de pomme	Fruit frais 
Gouter	Sablés bretons Fromage frais sucré Fruit	Baguette Stick fromage Salade de fruit	Muffin vanille pépite de chocolat Compote Lait demi-écrémé	Cake nature Yaourt à boire Abricot au sirop 	Pain au lait gelée de groseille Jus de fruit



Menus Ville de Morangis

Du 24 au 28 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		MENU VEGETARIEN ***Les pas pareille*** Courgette râpée ciboulette 	Saucisson à l'ail* *Pâté de mousse de canard	MENU DE L'EQUIPE ACACIAS Salade verte et ses tomates cerises	Crêpe au fromage
Plat protidique	FERIE	Penne lentilles corail et maïs  	Filet de lieu et sa sauce blanche	Mafé de poulet LBR	Rôti de porc  *Rôti de dinde au jus
Sa garniture			Epinards du chef	Riz 	Crumble de Carottes 
Produits laitiers au choix		Pointe de brie 	Yaourt aromatisé 		Petits suisses aromatisés
Desserts au choix		Donuts nappage au chocolat	Semoule au lait du chef 	Fraises et chantilly	Fruit Bio 
Gouter		Gâteau pompon Fruit Yaourt à boire	Baguette Fromage Jus de fruit	Croissant Lait compote	Barre de céréales Fruit Lait aromatisé

