








VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2023



Du 1^{er} Septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					 Cannellonis
Plat protidique					
Sa garniture					 Salade verte Bio 
Produits laitiers					
Desserts					 Donut's
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	
Plat protidique	 Bifteck haché charolais au jus		 Emincé de porc au caramel* <i>Emincé de dinde LR au caramel</i>	 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	 Poire pochée maison aux amandes	 Flan vanille nappé caramel Bio	 Yaourt aromatisé Bio	
Desserts	 Fruit Bio	 Fruit Bio				
Goûters	Madelines 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 coleslaw Bio 	 Pico Gallo (Tomate, oignon rouge, coriander, avocat)	 Céleri râpé
Plat protidique	 Cuisse de poulet LR jus aux oignons 	 Sauté d'agneau sauce curry	 Quenelle sauce mornay	 Tortillas garnies (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 	 Mousse au citron	 Yaourt aromatisé Bio 	 Brownie mexicain du chef (Haricots rouges)	 Crème dessert vanille Bio 
Desserts	 Fruit 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

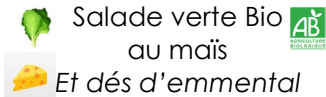


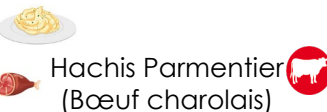


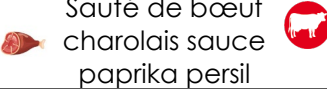



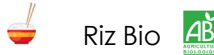
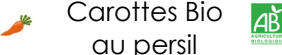

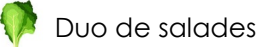


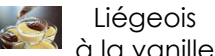







VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2023



Du 18 au 22 Septembre 2023

	Lundi	Mardi	Repas Végétarien Mercredi	Jeudi	Repas Végétarien Vendredi
Hors d'œuvre	 Salade verte Bio au maïs Et dés d'emmental	 Melon jaune	 Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette	 Hachis Parmentier (Bœuf charolais)	 Pizza aux fromages du chef
Plat protidique	 Cordon bleu	 Sauté de bœuf charolais sauce paprika persil	 Omelette Bio	 Hachis Parmentier (Bœuf charolais)	 Pizza aux fromages du chef
Sa garniture	 Riz Bio	 Carottes Bio au persil	 Ratatouille Bio et Blé Bio	 Duo de salades	 Salade de mâche
Produits laitiers	 Compotes de fruits Bio	 Liégeois à la vanille	 Chouquette crème vanille	 Saint-Nectaire AOP	 Yaourt vanille Bio
Desserts				 Fruit Bio	 Fruit 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



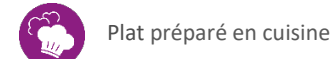
Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Plat préparé en cuisine



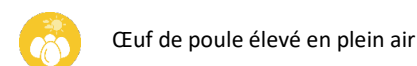
Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

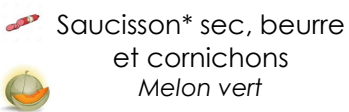

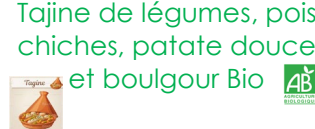
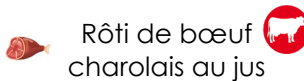
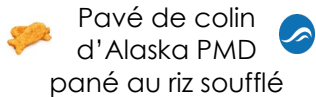







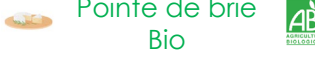




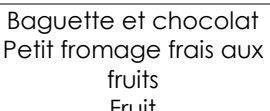
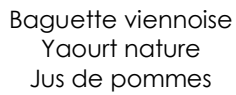
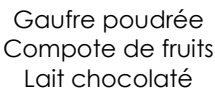
Septembre-Octobre 2023



Du 25 au 29 Septembre 2023

Repas Végétarien

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					
Plat protidique					
Sa garniture					
Produits laitiers					
Desserts					
Goûters					



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 	 Pizza tomate emmental et mozzarella	 Crêpe aux champignons	 Carottes râpées Bio Vinaigrette au curry 	 Beignet de calamar sauce tartare
Plat protidique	 Poulet LR rôti au jus 		 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
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 chimichuri
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 tortilla de blé
Sa garniture	Petits pois mijotés	Semoule Bio		Penne	
Produits laitiers	Cake nature et crème de marron	Yaourt aromatisé Bio	Smoothie ananas passion	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 	 Salade coleslaw au jus d'ananas	 Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	 Chili sin carne Riz Bio 	 Saucisse de Strasbourg* Saucisse de volaille façon chipolatas	 Rôti de bœuf charolais jus 	 Chicken Wings	Cake aux petits légumes et sa sauce au fromage blanc
Sa garniture	  	 Lentilles mijotées Bio  (avec lardons*)	 Haricots verts Bio 	 Potatoes et Ketchup	 
Produits laitiers		 Fromage frais Petit Louis			 Salade verte
Desserts	 Flan vanille nappé caramel Bio 		 Yaourt aromatisé Bio 	 Pancakes	
		 Fruit Bio 			 Fruit 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

Du 23 au 27 Octobre 2023

Vive les vacances !!!





VILLE DE MORANGIS

Septembre-Octobre 2023



Repas Végétarien

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Crêpe au fromage	 Salade mache et croustons 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 pat Et emmental râpé 	 Semoule Bio 
Produits laitiers					 Tomme noire
Desserts	 Fruit Bio 	 Crème dessert au caramel	 Fruit 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 

Du 30 au 31 Octobre 2023

Vive les vacances !!!

Repas Végétarien



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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Omelette Bio sauce basquaise 	 Hot-dog			
Plat protidique					
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