











Menus Morangis

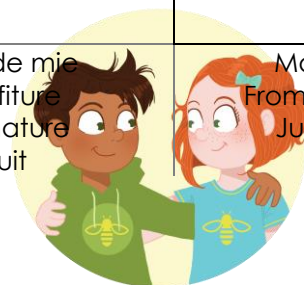
Du 31 aout au 4 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	*Repas froid* Salade de tomates 	C'EST LA FÊTE Menu de bienvenue Diabolo Melon  Pastèque	Crêpe au fromage	Menu de l'office MOREAU* Amuse-bouche Miette de surimi, avocat et sa pointe de tabasco	*Repas végétarien* Concombres  Tomates
Plat protidique	Poulet LBR et son ketchup	Steak haché au jus	Colombo de porc*	Risotto aux champignons et parmesan	Hachis végétal Lasagne végétale
Sa garniture	Duo de carotte et chou blanc vinaigrette 	Frites 	Haricots beurre		
Produits laitiers au choix	Camembert	Babybel rouge Babybel jaune	Petit fromage frais sucré		Fromage blanc sucré différemment :  Sucre Sucre roux Confiture d'abricots
Desserts au choix	Salade de fruit maison 	Glace	Fruit bio 	Sa petite gourmandise Mini croissant à l'ananas	Fruit bio 
Goûters	Baguette Barre de chocolat Yaourt sucré Fruit	Pain de mie Confiture Lait nature Fruit	Madeleine Fromage blanc Jus de fruit	Pain au lait Lait chocolaté Fruit	Baguette Kiri Compote



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc



















Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 7 au 11 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	*Menu végétarien* Tranche de pastèque 	Salade de pommes de terre  Salade mexicaine	Tomate bio  et mozzarella	Carottes râpées bio  Céleri rémoulade aux pommes  Vinaigrette gourmande à la carotte 	Salade de betteraves rouges  Macédoine  mayonnaise
Plat protidique	Couscous aux légumes mijotés 	Pilon de poulet LBR Escalope panée	Cordon bleu	Rôti de veau Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) Sauté de porc au caramel*	Pavé de colin Sauce aux hortillons (poireaux, oseille, crème fraîche) Pavé de saumons
Sa garniture		Epinards bio  branches à la crème	Farfallines bio 	Poêlée de légumes frais	Riz bio 
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire AOP Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Carré	Fraidou Petit cotentin	Mimolette Edam
Desserts au choix	Eclair aux chocolats	Fruit bio 	Cocktail de fruits	Fromage blanc façon tatin 	Fruit bio 
Goûters	Brioche Petit suisse aromatisé Fruit	Baguette Kiri Compote	Cake maison  Lait chocolaté Fruit	Baguette Confiture Lait fraise Fruit	Baguette Barre de chocolat Yaourt à boire Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc














Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 14 au 18 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Feuilleté au fromage	*Menu végétarien* Concombres sauce aux yaourt grec 	Duo melon charentais et pastèque	*Entrée proposé par Maria Mandela* Tomates cerises caramélisées Champignon farci ail et fine herbe Toast thon mayonnaise	Salade verte bio 
Plat protidique	Echine demi sel Sauté de veau sauce marengo	Légumes mijotés sur son lit de riz 	Emincé de bœuf charolais sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym)	Hachis parmentier	Filet de colin sauce blanche Omelette fines herbes 
Sa garniture	Haricots coco 		Haricots verts à l'ail 		Carottes persilles
Produits laitiers au choix	Tomme Grise Emmental	Petits suisse nature Petits suisses aromatisés	Yaourt aromatisé	Tome blanche Pointe de brie	Camembert bio  Pointe de brie
Desserts au choix	Flan à la vanille nappé caramel	Clafoutis aux poires 	Tarte normande 	Fruit bio 	Compote de pommes et fraises
Goûters	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt sucré Fruit	Baguette Fromage Jus de fruit	Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc Fruit	Croissant Lait fraise Compote	Cake nature du chef  Petit suisse Fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc
















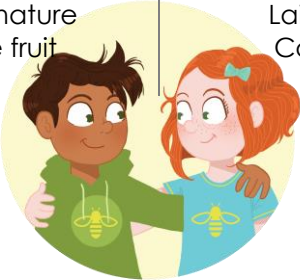
Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 21 au 25 septembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates bio  Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Taboulé bio  Salade de penne bio  au thon et pesto rouge	*Menu végétarien* Salade de brocolis	Avocats et surimi Salade coleslaw	Saucisson sec* et cornichon Pâté de campagne* et cornichon
Plat protidique	Nuggets, ketchup Nuggets de poisson	Sauté de porc confite Duo de poissons sauce curry	Quiche aux légumes 	Roti de bœuf charolais et son jus Rôti de dinde et son jus	Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil Gnocchetti aux légumes
Sa garniture	Torsades bio 	Carottes bio  au jus	Salade verte	Courgettes bio  à la provençale/pdt	Gnocchetti bio 
Produits laitiers au choix	Coulommiers bio  Carré	Mimolette Tomme grise	Saint Paulin	Petit suisse nature Petit fromage frais aux fruits	Petit Moulé Petit Moulé ail et fines herbes
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille	Fruit bio 	Fruit bio 	Gâteau amande chocolat framboise 	Assiette de fruits d'automne (banane, raisin)
Goûters	Baguette Miel Lait nature Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature Jus de fruit 	Céréales Lait nature Compote	Baguette Samos Fruit	Pain de mie Confiture Yaourt aromatisé Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc










Plat végétarien



Plat du chef

Menus Morangis

Du 28 septembre au 2 octobre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise	Salade iceberg et oignons frits Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde	Salade verte et ses croutons 	*Menu végétarien* Carottes râpées bio  Salade de tomates bio  Vinaigrette aux herbes	Brochette de crudité Tomate cerise, concombre et radis et sa sauce blanche
Plat protidique	Steak haché à sa sauce tartare	Jambon* Curry d'agneau et pois chiche	Lasagnes Du pêcheur	Gratins de courgettes  Cake aux courgettes et parmesan	Pizza ultra gourmande Merguez, haché de bœuf et mozzarella Poivrons, champignons, tomates et mozzarella
Sa garniture	Frites 	Poêlée d'automne (asst potimarron)		Salade verte	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Saint Paulin Edam	Chèvre	Comte Saint nectaire	Liégeois chocolat
Desserts au choix	Fruit bio 	Paris-Brest	Fruit bio 	Glace	Fruit BIO
Goûters	Muffin chocolat Lait nature Compote	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de fruit	Baguette Confiture Lait chocolaté Compote	Cake au chocolat Petit suisse sucré Jus de fruit



Issu de l'agriculture biologique

* Substitution porc



Plat végétarien



Plat du chef



Issu de l'agriculture
biologique
* Substitution porc



Plat végétarien



Plat du chef