









**VILLE DE MORANGIS**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 01 au 04 Novembre 2022


Vive les vacances !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Carottes râpées Bio  Vinaigrette au cumin	Potage de légumes variés Bio 	Salade de blé Bio aux petits légumes 
Plat protidique			Raviolis de bœuf gratiné	Jambon blanc* Jambon de dinde LR 	Lasagnes végétales 
Sa garniture				Purée d'Épinards et pommes-de-terre Bio 	Salade verte
Produits laitiers		<b>Féié</b>	Fromage fondu La vache qui rit Bio 	Coulommiers	Saint-Nectaire AOP 
Desserts			Fruit Bio 	Fruit Bio 	Crème dessert vanille Bio 
Goûters			Pain au lait Petit fromage frais aux fruits Compote	Donut's nature Yaourt nature Jus de fruits	Cake nature Fromage blanc nature 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**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 07 au 11 Novembre 2022

**Repas Végétarien**

Amuse-bouche :  
Cake poire noisette sarrasin























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur et mayonnaise Salade de haricots blancs et cerfeuil	Chou blanc Bio Salade verte Bio Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Céleri et carottes rémoulade Bio	Velouté de brocolis, poireaux et pdt	
Plat protidique	Tarte à la provençale	Pavé de colin PMD sauce à l'oseille Rôti de dinde LR sauce charcutière	Poulet rôti LR	Steak haché de bœuf charolais Meunière de colin d'Alaska PMD et son citron	
Sa garniture	 Salade verte	Purée de légumes Bio	Ratatouille Bio	Petits pois Bio	<b>Férié</b>
Produits laitiers	Fromage blanc Sucré différemment Sucre roux Sucre blanc Copeaux de chocolat	Emmental Gouda	Pont l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé Lacté vanille	
Desserts	Fruits Bio	Flan vanille nappé caramel Bio	Tarte Normande	Fruits Bio	
Goûters	Céréales riz soufflé au chocolat Compote Lait demi écrémé	Gaufre poudrée Yaourt aromatisé Fruit	Croissant Petit fromage frais nature Fruit	Baguette Petit cotentin Jus d'orange	




**VILLE DE MORANGIS**
  
**Novembre - Décembre 2022**




Du 14 au 18 Novembre 2022


	Lundi	Mardi	Mercredi	Repas Végétarien Jeudi	Les Pas Pareilles Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé Radis râpés à la crème	Salade de betteraves Bio  Terrine forestière et cornichons	Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette	Carottes râpées Bio  Surimi mayonnaise	<b>Rillettes de thon</b> et son pain navette 
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Croque-Monsieur	Saucisses chipolatas* *Saucisse de volailles façon chipolatas	Potimenter de poisson PMD (Purée de potiron et pommes de terre)	Curry de légumes au lait de coco 	Sauté de bœuf charolais sauce poivrade  Pavé de colin PMD  sauce crème
Sa garniture	Salade verte Bio 	Lentilles mijotées Bio 	 	Riz Bio pilaf 	Haricots verts Bio 
Produits laitiers	Fromage frais fouetté Bio  Fromage fondu La vache qui rit Bio	Yaourt nature Bio  Yaourt aromatisé Bio	Cantal AOP 	Petit suisse Bio  Yaourt aromatisé Bio	Pointe de brie Bio  Tomme blanche
Desserts	Compotes de fruits bio 	Fruits bio 	Fruit Bio 	Cake à la cannelle 	Fruits Bio 
Goûters	Baguette et chocolat au lait Yaourt nature Fruit	Roulé à la framboise Yaourt à boire Jus de fruits	Pain d'épices Fromage blanc nature Compote	Baguette et gelée de groseille Lait demi-écrémé Fruit	Palmiers Petit fromage frais aux fruits 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**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 21 au 25 Novembre 2022

**Repas Végétarien**

**La coupe du monde**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Salade verte Bio et maïs  Salade coleslaw Bio	Macédoine Bio mayonnaise 	Salade iceberg et croûtons Sauce fromage blanc aux herbes	Taboulé Bio Salade de pâtes aux petits légumes Bio 
Plat protidique	Filet de merlu PMD sauce citron  Sauté de veau sauce au romarin	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Rôti de bœuf charolais sauce tomate 	Cheeseburger	Emincé de porc sauce dijonnaise *Emincé dinde LR  sauce dijonnaise
Sa garniture	Carottes Bio au jus 	 	Torsades Bio 	Frites	Chou-fleur Bio au persil 
Produits laitiers	Saint-Paulin Bio Edam Bio 	Yaourt nature Bio Fromage blanc nature Bio 	Fromage frais fouetté Bio 	Yaourt aromatisé Bio 	Saint-Nectaire AOP Rondelé aux fines herbes 
Desserts	Fruits bio 	Compotes de fruits Bio 	Fruit Bio 	Beignet au chocolat	Fruits Bio 
Goûters	Cake au chocolat  Petit fromage frais nature Jus de pommes	Corn flakes Lait demi-écrémé Fruit	Gâteau fourré à la fraise Fromage blanc aromatisé Jus de raisins	Brioche Yaourt nature Fruit	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits Compote



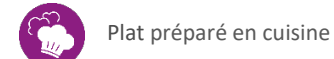
Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



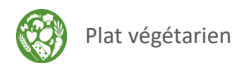
Plat préparé en cuisine



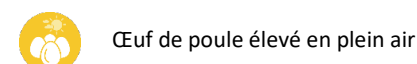
Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien




















Œuf de poule élevé en plein air


**VILLE DE MORANGIS**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

**Repas Végétarien**  
Amuse-bouche : La Brousse

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de mâche et maïs Betteraves rouges	Bouillon vermicelles	Houmous de pois chiches	Cœuf dur sauce cocktail Salade de haricot beurre échalote	Concombres à la crème Salade verte Bio 
Plat protidique	Sauté de bœuf charolais sauce aux olives  Boulettes au mouton sauce à la tomate	Paupiette de saumon sauce crème safranée Curry d'agneau aux raisins secs	Hoki PMD sauce beurre blanc 	Jambon blanc* *Jambon de dinde LR 	Nuggets de blé Stick mozzarella
Sa garniture	Semoule Bio 	Haricots verts	Riz Bio façon pilaf 	Purée de courge butternut Bio et pat Bio 	 Gratin de chou-fleur Bio 
Produits laitiers	Gouda Bio Emmental Bio 	Yaourt nature Bio  Yaourt aromatisé Bio	Comté AOP 	Fromage frais Fraidou Camembert	Petit suisses Bio Fromage blanc Bio 
Desserts	Compotes de fruits Bio 	Fruits Bio 	Ile flottante et sa crème anglaise	Fruits Bio 	Moelleux à la fleur d'oranger 
Goûters	Gaufre nappée chocolat Petit fromage frais nature Fruit	Baguette Petit moulé Jus de fruits	Cookies Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et confiture Yaourt nature Compote	Pain au chocolat Fruit Lait demi-écrémé




























**VILLE DE MORANGIS**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 05 au 09 Décembre 2022

**Repas Végétarien**

**Les Pas Pareilles**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson sec* et cornichons Pâté de volaille	Salade de lentilles Salade de brocolis	Velouté de potiron et pdt	Salade verte Bio  Salade d'endives Bio, pommes Bio et noix Vinaigrette ciboulette	Salade coleslaw Bio  Céleri rémoulade Bio 
Plat protidique	Emincé de dinde LR  sauce façon fermière Pavé de colin PMD  sauce citron 	Quenelles nature sauce champignon crémée 	Poulet Rôti LR 	Tartiflette* *Tartiflette de Volaille 	Bolognaise de bœuf charolais  Bolognaise de thon
Sa garniture	Epinards branches Bio béchamel 	Riz Bio 	Haricots plats d'Espagne		Spaghettis Bio 
Produits laitiers	Saint-Nectaire AOP  Camembert	Tomme de Pays Bio Pointe de brie Bio 	Fromage blanc Bio nature 	Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio 	Emmental bio  Gouda Bio 
Desserts	Fruits Bio 	Crème dessert au chocolat Bio 	Assiette de fruits Bio 	<b>Crêpe nature et son confit de poire, miel et orange</b> 	Fruits
Goûters	Gâteau fourré à l'abricot Yaourt nature Jus de fruits	Pain perdu Petit fromage frais aux fruits Fruit	Céréales Miel Pops Compote Lait demi-écrémé	Baguette Fromage Fruit	Madeleines Petit fromage frais nature Jus de fruits










**VILLE DE MORANGIS**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 12 au 16 Décembre 2022

**Repas Végétarien**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves Bio  Brisures de chou-fleur Bio	Chou rouge Bio  Poireaux vinaigrette	Salade verte Bio  et croûtons	<b>REPAS DE FETES DE FIN D'ANNEE</b>	<b>Découverte</b> Velouté de lentilles corail et lait de coco
Plat protidique	Sauté bœuf sauce façon orientale  Paupiette de veau sauce niçoise	Pâtes et courgettes sautées sauce fromagère	Rôti de porc cuit au jus* *Rôti de dinde LR cuit au jus 		Cordon bleu Filet de merlu PMD  sauce citron
Sa garniture	Semoule Bio 	 	Purée de choux de Bruxelles au fromage type parmesan		Haricots beurre
Produits laitiers	Cantal AOP  Fourme d'Ambert AOP	Yaourt nature Bio  Yaourt aromatisé Bio	Fromage fondu La vache qui rit Bio 		Fromage blanc Bio  et confiture
Desserts	Fruits Bio 	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Purée de pommes et poires Bio 		Banane Sauce au chocolat 
Goûters	Baguette et gelée de coing Petit filou Jus de fruits	Etoile fourrée à la framboise Lait demi-écrémé Fruit	Croissant Fromage blanc nature Fruit	Brownies au chocolat Yaourt à boire Fruit	Baguette Tartare nature 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**
  
**Novembre - Décembre 2022**



Du 19 au 23 Décembre 2022

Vive les Vacances !


Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe aux fromages	Velouté de champignons et pdt Bio 	Œuf dur Mayonnaise	Salade de chou blanc Bio 	Carottes râpées Bio  Vinaigrette aux herbes
Plat protidique	Saucisse de Toulouse* Saucisse de dinde	Blanquette de veau	Gratin d'aubergines 	Rôti de bœuf charolais  Sauce barbecue 	Wings de poulet
Sa garniture	Haricots coco sauce tomate	Riz Bio 	Salade verte Bio 	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes
Produits laitiers	Pointe de brie Bio 	Yaourt Aromatisé Bio 	Saint-Nectaire AOP 	Edam Bio 	Fromage blanc nature Bio 
Desserts	Liégeois à la vanille	Fruit bio 	Compote Bio 	Fruit Bio 	Tarte au flan
Goûters	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits Fruit	Gaufre nappée chocolat Compote pomme ananas Lait demi-écrémé	Palmiers Fromage blanc nature Fruit	Pain d'épices Yaourt nature Jus de fruits	Brioche Yaourt à boire 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**
  
**Novembre - Décembre 2022**








Du 26 au 30 Décembre 2022

Vive les Vacances !

**Repas Végétarien**

**Repas de fin d'Année**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes Bio variés 	Radis noir râpé à la crème	Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote 	<b>Salade verte Bio Vinaigrette d'agrumes</b> 	Rillettes de maquereaux et son pain navette 
Plat protidique	 Œuf à la coque 	Goulash de bœuf charolais 	Filet de colin d'Alaska PMD pané sauce tartare 	<b>Rôti de dinde LR sauce crème et champignons</b> 	Haché de veau sauce tomate
Sa garniture	Epinards Bio à la béchamel 	Carottes Bio à l'ail 	Pomme Wedge	<b>Tortis tricolores</b>	Purée de céleri Bio et pdt Bio 
Produits laitiers	Yaourt nature Bio 	Camembert Bio 	Fourme d'Ambert AOP 	<b>Fromage fondu La Vache qui rit Bio</b> 	Gouda Bio 
Desserts	Fruit Bio 	Semoule au lait et caramel liquide	Fruit Bio 	<b>Gâteau moelleux au chocolat et sa crème anglaise</b> 	Fruit Bio 
Goûters	Corn flakes Compote Lait demi-écrémé	Pain au chocolat Fromage blanc nature Fruit	Baguette et confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de fruits	Pain au lait Yaourt nature Fruit	Crêpe sucrée Petit fromage frais nature Jus de fruits

