



VILLE DE MORANGIS

Mai – Juin maternelle



Du 01 au 05 Mai 2023

Vive les vacances !

Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
FERIE	Salade de tomates Bio	Hot dog Saucisse de volaille	Emincé de saumon sauce citron	Carottes Râpées Bio	
	Sauté de bœuf charolais sauce paprika persil				
	Petits pois/carottes	Frite du chef	Purée de courgettes et pdt basilic et olives	Pizza aux fromages et sa salade verte 	
		Yaourt aromatisé Bio	Saint-Nectaire AOP		
	Crème dessert Vanille Bio	Fruit Bio	Saint-Nectaire AOP	Chou à la crème	Fruit bio
	Pain au lait Petit fromage frais sucré Fruit	Corn flakes Compote de fruits Lait demi-écrémé	Madeleines Yaourt nature Jus de pommes	Baguette et confiture Petit fromage frais aux fruits 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













Mai – Juin maternelle



Du 08 au 12 Mai 2023

Repas Végétarien

Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
FERIE	Sauté de bœuf charolais sauce printanière 	Salade verte Bio et croûtons 	Bolognaise de Thon à la tomate et au basilic	Salade de tomates Bio 
		Bouché végétarienne (Quenelle, champignons)	Spaghettis Bio 	Tarte Aux 3 fromages Et sa salade 
	Duo de carotte au cumin	Riz façon pilaf		 
	Yaourt aromatisé Bio 	Flan vanille nappé caramel Bio 	Carré Bio	Fruit bio 
Gâteau basques		Fruits Bio 		
Baguette Petit moulé Compote de fruits		Brownie du chef Petit fromage frais sucré Fruit	Baguette et chocolat Yaourt nature Jus d'orange	Barre pâtissière 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















Mai – Juin maternelle




Du 15 au 19 Mai 2023

Repas Végétarien


Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté dinde LR  Sauce au thym	Filet de colin  d'Alaska pané et citron 	Guacamole au fromage blanc son pain navette 	FERIE	Carottes râpées Bio  Vinaigrette balsamique
Semoule Bio 	Salade verte et beignets de courgettes	Carmentier aux lentilles corail et emmental râpé  		Lasagne végétarienne Et sa salade  verte
Yaourt aromatisé Bio 	Fromage fondu Vache qui rit Bio 	Tarte au pommes du chef 		Petit fromage frais aux fruits
Fruits Bio 	Fruits Bio 			
Céréales riz soufflé au chocolat Compote de fruits Lait demi-écrémé	Brioche perdue du chef Petit fromage frais sucré Jus d'ananas	Baguette et confiture Yaourt nature Fruit		Gâteau fourré 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

Mai – Juin maternelle



Du 22 au 26 Mai 2023

Repas végétarien

Repas Végétarien

Les Pas Pareilles

Mardi	Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nuggets de poulet	Salade de tomates Bio	Céleri rémoulade Bio et dés d'emmental	Salade verte Bio	Tartinable cream cheese pesto vert
PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE DU CHEF	Moussaka de légumes	Rôti de bœuf charolais aux petits oignons caramélisés	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis et emmental râpé	Cuisse de poulet Rofit
		Boulgour Bio Haricots verts Bio		Epinards branches à la béchamel et semoule Bio
Yaourt aromatisé Bio Fruits Bio	Lacté saveur chocolat	Smoothie pomme pêche	Moelleux choco pépite	Fruit Bio
Baguette Petit cotentin Jus de pommes	Crêpes Yaourt nature Fruit	Croissant Petit fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Palmiers Petit fromage frais sucré Compote 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

Mai – Juin maternelle



Du 29 Mai au 02 Juin 2023

	Repas Végétarien				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE		Feuilleté au fromage	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille façon chipolatas	Salade coleslaw Bio 	Dauphinois de courgettes, pdt et basilic  
		Émincé de dinde a la crème 		Pain de poisson sauce tomate  	Et Son duo de salade fraîcheur (Batavia, mâche)
		Carottes Bio et Blé Bio 	Haricots blancs coco sauce tomate	Riz Bio 	
		Fruit bio 	Fromage fondu Vache qui rit Bio 	Flan vanille nappé caramel Bio  	Fromage blanc Bio 
			Salade de Fruits Bio 		Eclair chocolat
	Gaufre nappée chocolat Fruit Lait demi-écrémé	Barre pâtissière Petit fromage frais sucré Jus multi fruits	Petits Beurre Yaourt aromatisé Fruit	Baguette Tartare nature Compote 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
















Mai – Juin maternelle



Du 05 au 09 Juin 2023

Repas Végétarien

Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Bio	Quenelles sauce tomate 	Salade de chou-fleur Dés de Cantal AOP 	Salade de lentille	Melon charentais Bio
Dés de poissons PMD sauce citron persillée 		Sauté de bœuf charolais sauce poivrade 	Pizza tomate et fromage Et sa salade verte   	Cordon bleu de volaille
Penne Bio Semi-complète 	Riz Bio 	Haricots verts Bio au persil 		Purée épinards Bio 
Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé Bio 	Tarte bourdalou (Poire 🍷)	Fruit Bio  	Fromage blanc Bio et sa marmelade framboise 
	Fruits Bio 			



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

















Mai – Juin maternelle



Du 12 au 16 Juin 2023

Repas Végétarien

Repas Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf charolais sauce forestière 	Melon vert	Crêpe au fromage	Chili végétarien  	Concombres Bio à la crème
	Torsade champignons crème et fromage râpé  	Rôti de porc sauce charcutière* Rôti de dinde LR sauce charcutière 	Riz bio 	Cheeseburger 
Semoule Bio 		Carottes bio Glacées au jus de viande 		Pdt quartier avec peau et son ketchup
Yaourt aromatisé Bio 	Tarte au citron meringué	Salade de Fruit Bio 	Yaourt aromatisé Bio 	
Fruits Bio 			Fruits Bio 	Mix lait cacao 
Gâteau fourré à la fraise Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette viennoise Yaourt nature Fruit	Gaufre au sucre Petit fromage frais sucré Jus d'ananas	Céréales Miel Pops Compote de fruits Lait demi-écrémé	Baguette et beurre Petit fromage frais aux fruits 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

Mai – Juin maternelle



Du 19 au 23 Juin 2023

repas froid

Repas Végétarien		Repas Végétarien		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Enchilada végétarienne et sa tortilla de blé  	Nuggets de poulet Carottes Bio au persil et coquillettes 	Salade grecque (fêta, des de tomate concombre ,oignon rouge ,olives noire)	Omelette bio 	Salade de courgette râpé et dés de mimolettes
		Parmentier de thon  Pomme de terre bio 	Haricots verts bio Au persil et riz bio 	Jambon blanc* Jambon de dinde LR 
Fromage fondu Kiri Bio	Cantal AOP	Yaourt a boire	Yaourt aromatisé bio 	Crème dessert vanille Bio 
Melon Bio 	Fruit bio	Baguette Petit cotentin	Brownie maison	
Barre pâtissière Yaourt nature Jus multifruits	Gâteau fourré abricot Compote de fruits Lait demi-écrémé	Fruit	Pain au lait Petit fromage frais aux fruits Jus d'orange	Corn flakes Fruit Lait demi-écrémé



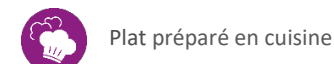
Produit Label Rouge



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



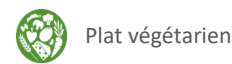
Plat préparé en cuisine



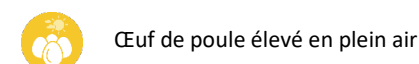
Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Œuf de poule élevé en plein air



VILLE DE MORANGIS

Mai – Juin maternelle























Du 26 au 30 Juin 2023

Repas Végétarien

Repas Végétarien

A.B : Confiture de cerises noires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Samoussa de légumes sa salade verte</i></p>	<p>Sauté de bœuf charolais sauce aux olives </p>	<p>Tajine de légumes, pois Chiche, patate douce</p> <p>Et boulgour</p>  	<p>Salade verte Bio </p>	<p>Concombre Bio en rondelles et sauce crème ciboulette </p>
<p>Pâtes Bio sauce ratatouille</p>   			<p>Carottes Bio au persil et pdt Bio</p>	<p>Rôti de porc sauce dijonnaise*  Rôti de dinde LR sauce dijonnaise </p>
<p>Flan vanille nappé caramel Bio </p>	<p>Fromage Fondu Vache qui rit Bio </p>	<p>Tomme de pays Bio </p>	<p>Fruit bio </p>	<p>Frites Bio  </p>
	<p>Melon Bio </p>	<p>Gâteau oriental (a base de semoule fine) </p>		<p>Yaourt aromatisé Bio </p>
<p>Cookies du chef Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Brioche perdue  Compote de fruits Lait chocolaté</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature Jus d'ananas</p>	<p>Baguette et confiture Petit fromage frais sucré Fruit</p>	<p>Madeleines Yaourt a boire Fruit</p>



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