



MENU '4 SAISONS' DU 04 septembre 2017 AU 20 octobre 2017

Menus scolaires Morancé

	SEMAINE DU 04 septembre AU 08 septembre	SEMAINE DU 11 septembre AU 15 septembre	SEMAINE DU 18 septembre AU 22 septembre	SEMAINE DU 25 septembre AU 29 septembre
Lundi	Carottes râpées BIO Lasagnes à la bolognaise** - Gouda Compote pomme framboise	Salade de pépinettes Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes sautées aux oignons Rondelé ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron Ratatouille Fromage frais Fruit BIO de saison	Tomate BIO croc'sel Paupiette de veau au jus Lentilles mijotées Carré président Mousse au chocolat (ind)
Mardi	Salade de blé à l'orientale Rôti de volaille aux herbes Epinards hachés BIO et croûtons P'tit cottentin Fruit de saison	Melon Boulettes d'agneau sauce aigre douce Boulogne et piperade Fromage blanc BIO nature Salade de fruits	Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons) Steak haché sauce burger Potatoes Yaourt BIO aromatisé Muffin chocolat	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu de volaille Brocolis en gratin Brique de vache BIO Fruit de saison
Jeudi	Concombre BIO en salade Sauté de porc*/ Sauté de volaille Purée de pommes de terre Vache picon Flan vanille nappé caramel	Tomate BIO au basilic Chipolata* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillettes de poulet au romarin Gratin de chou-fleur BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Liégeois vanille	Macédoine Filet de poisson sauce oseille Purée de pomme de terre BIO Velouté fruit Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Calamars à la romaine Poêlée de courgettes Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Salade de pomme de terre Quenelles en gratin Poêlée de haricots verts et beurre Camembert BIO Fruit de saison	Salade BIO de saison Palette de porc à la dijonnaise*/ paupiette de veau moutarde Purée de pois cassés Plateau de fromages Compote pomme abricot (ind)	Concombre en salade Bœuf braisé sauce niçoise Petits pois BIO Pavé frais Gâteau à l'ananas maison

	SEMAINE DU 02 octobre AU 06 octobre	SEMAINE DU 09 octobre AU 13 octobre	SEMAINE DU 16 octobre AU 20 octobre
Lundi	Salade de chou fleur Steak haché Riz créole Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Velouté de lentilles corail / potiron Jambon et cornichon* / Jambon de volaille Poêlée de HV, petits pois, chou romanesco, pois gourmands Crème caramel Pop Corn	Radis BIO croc'sel Brandade maison de poisson Mimolette Crème caramel
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Epinards hachés et croûtons Comté Fruit de saison	Radis croc'sel Wings de poulet Purée de pommes de terre betteraves Munster Compote de pommes et crunch oréo	Tomates à la ciboulette Aiguillettes de poulet au paprika Haricots verts BIO persillés P'tit Cottentin Gâteau de semoule
Jeudi	Salade coleslaw BIO Escalope viennoise Ratatouille Vache picon Gâteau maison aux pépites de chocolat	Cake maison à la fourme Paupiette de veau aux pruneaux Carottes au cumin Vache picon Pommes granny	Salade de saison Macaroni à la carbonara et râpé*/ Macaroni à la carbonara de volaille et râpé Camembert Compote de pommes BIO
Vendredi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Veau marengo Semoule Yaourt BIO nature Fruit de saison	Salade de céleri aux pommes et graines de sésame Poisson au pesto Beignets de salsifis Yaourt nature et sucre pétillant Meringue rose	Pizza aux fromages Steak végétal BIO Petits pois Velouté nature Fruit de saison

LA SEMAINE DU GOÛT
SOLLICITE VOS SENS