





# Menus du 12 au 23 mars 2018

	- Lundi 12 mars -	- Mardi 13 mars -	- Mercredi 14 mars -	- Jeudi 15 mars -	- Vendredi 16 mars -
Hors d'œuvre	Pomme de terre vinaigrette	Radis beurre	Céleri remoulade aux carottes	Macédoine Mayonnaise	Concombre crème cressonnette
Plat principal	Andouillette aux deux moutardes	Poitrine de Dinde Sauce moutarde à l'ancienne 	Blanquette de veau à l'ancienne 	Haut de cuisse de poulet BBC Basquaise  	Brandade de cabillaud "Labelisé pêche durable" au potiron
Garniture	Petits pois à la française	Pomme de terre Saladaise	Riz Pilaf	Ratatouille Toscane	
Fromage et laitage	Yaourt aromatisé	Tome noire des Pyrénées	Chaussée aux moines	Rouy	Pont L'Évêque
Dessert	Orange à bouche	Compote pomme poire 	Eclair au chocolat	Banane	Crème dessert vanille

Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la ville : [www.morsang.fr](http://www.morsang.fr), rubrique « Séniors »

	- Lundi 19 mars -	- Mardi 20 mars -	- Mercredi 21 mars -	- Jeudi 22 mars -	- Vendredi 23 mars -
Hors d'œuvre	Maquereaux à la moutarde	Carottes exotiques	Lentilles fermière	Betterave à la persillade	Tomates vinaigrette
Plat principal	Escalope de dinde normande  	Waterzooï de colin d'Alaska	Omelette champignons et persillade	Filet de limande Meunière	Spaghetti Bolognaise *vrc 
Garniture	Choux fleurs BIO au gratin 	Purée paysanne	Haricots verts à la persillade	Printanière de Légumes	
Fromage et laitage	Livarot	Carré de l'Est	Edam BIO 	fromage blanc sucré	Camembert
Dessert	Kiwi	Crème renversée caramel	Banane	Pomme jaune de saison	Ananas frais

→ Les viandes de boeuf et de porc sont françaises "nées, élevées et abattues en France"

→ Les pains sont livrés dans les offices par les boulangers de la ville (entre 10 h et 11 h 30).

→ Melons, pêches, nectarines, fraise : **France** ou **Espagne** suivant arrivage.  
Kiwi: **France** ou **Italie** suivant arrivage - Ananas : **Pays exotiques**.

→ Menus élaborés suivant les recommandations du **PNNS** (Plan National Nutrition Santé) et du **GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration et de Nutrition)

 Viande bovine française

 Viande de porc française

 Volaille française

 Certifié Agriculture Biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Fruits 100% français

 Label rouge

 Produit certifié

 Démarche d'intérêt Nutritionnel et environnementale

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Spécialité de la Cuisine Centrale

\* Label pêche durable

\* VRC "Viande de race Charolaise"