



MENU MOUROY BLED



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves vinaigrette			Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
	Jardinière de légumes		Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de pommes
 S/V: Spaghetti au thon				S/P: Roulade de volaille S/V: Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU MOUROUX BLED



SEMAINE 38 - DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf aux oignons	Tarte tomate chèvre		Salade Athéna	
Semoule	Poisson pané 		Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Tomme blanche	Jardinière de légumes 		Pommes quartiers	Fromage blanc 
Compote de pommes	Banane		Donuts	Palet breton
S/V: Poisson meunière			S/V: Boulettes de sarrasin	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU MOUROUX BLE



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>			<p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Liégeois au chocolat</u></p> <p>S/P: Tarte au fromage</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX BLED



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Coquillettes</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Flan chocolat</p>		<p>Salade surprise</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, mais

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX BLED



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc