



MENU MOUROUX CHICOTETS



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Riz</p> <p><u>Emmental</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u></p> <p>S/V: Pané fromager</p>	<p>Pastèque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Cookie</p> <p></p>	<p>Melon </p> <p>Petit salé aux lentilles* (PC) </p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p>S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p><u>Boursin nature</u></p> <p>Fruit de saison</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:






- 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 CHICOTETS



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille			Pizza au fromage
Escalope viennoise	Merlu sauce provençale 	Filet de poulet grillée	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Petits pois à l'anglaise	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes quartiers	
		Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	<u>Fruit de saison</u> 	
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	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:

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 MOUROY CHICOTETS



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Chou rouge aux pommes		Quiche*
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis		Pommes röstis		Epinards à la crème
<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison 	<u>Petit suisse aux fruits</u>		<u>Liégeois au chocolat</u>
S/V : Poisson en sauce		S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson meunière		S/P : Tarte au fromage

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 MOUROY CHICOTETS



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette			Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Fromage frais nature	Semoule	Haricots verts
	Fruit de saison	Fruit de saison	Vache qui rit	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce	S/P / S/V : Pizza au fromage	Banane	S/V: Croustillant au fromage

- 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 MOUROY CHICOTETS



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




SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*		Salade de pommes de terre		
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Macaroni	Légumes façon wok		Haricots verts
	<u>Boursin ail et fines herbes</u>		Petit suisse sucré 	<u>Tomme blanche</u>
Fruit de saison 	Flan vanille	Marbré au chocolat 	Croisillon aux pommes	Banane 
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané


 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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien: Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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 MOUROY CHICOTETS Centre de Loisirs



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Boulghour</p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cœuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p>	<p>Salade croquante</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </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 croquante: Radis, carottes, céleri

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc