






# MENU MOUROUGH LIETON




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

		MERCREDI		
		Rôti de dinde à l'estragon  Courgettes persillées  Camembert  Fruit de saison 		
		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		


 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:


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




# MENU MOUROUX LIETON




SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024


		MERCREDI		
		Salade de pâtes		
		Rôti de dinde		
		Mijoté de légumes		
		Gâteau au chocolat 		
		S/V: Pané fromager		


 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 de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs

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

- \* Plat contenant du porc





# MENU MOUROUX LIETON



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

		MERCREDI		
		Croque-monsieur et salade mixte* (PC)		
		Faisselle		
		Fruit de saison		
		S/P: Pizza 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:**

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






# MENU MOUROUGH LIETON




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

		MERCREDI		
		Escalope de volaille aux champignons Haricots beurre  Cheddar  Fruit de saison  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 LIETON




SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024


		MERCREDI		
		Carottes râpées		
		Cheeseburger 		
		Frites		
		<u>Donuts</u>		
		S/V: Fish burger		


 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