



# 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 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

		MERCREDI		
		Sardine à l'huile		
		Poulet rôti		
		Duo de courgettes		
		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 		
		S/V: Sardines beurre / 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:

- 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

 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 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