

MENU MOUROY PICOT



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>		<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salami*</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé</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:

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



MENU MOUROUGH PICOT



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cookies aux pépites de 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

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



MENU MOUROYX PICOT



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau marengo	Œuf dur mayonnaise		Paupiette de dinde à l'estragon	Tarte au fromage
Semoule	Nuggets de fromage		Trio de légumes 	Steak haché de cabillaud
Rondelé	Lentilles vertes		Mimolette	Chou fleur
Compote de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson			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:

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



MENU MOUROUX PICOT



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>		<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Liégeois chocolat</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:

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



MENU MOUROUX PICOT



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Samoussa aux légumes	Cordon bleu
Coquillettes			Omelette au fromage	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé		Purée de butternut	Carré de l'Est
Fruit de saison 	Fruit de saison 		Brownies 	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce				S/V: Poisson aux olives

 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 MOUROYX PICOT



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 		Crêpe au fromage	Carottes râpées
	Boulghour au beurre		Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Livarot 		Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

 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 PICOT



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
	Carottes au jus		Coquillettes	
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots		Flan vanille	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Jambon de dinde 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc