



MENU MOUROUGH ECOLE MOULIN



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Poisson meunière </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Carottes rapées		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Boulettes de volaille façon Kofta		Haricots verts	Camembert
Eclair au chocolat	Coquillettes		Coulommiers	Compote de pommes
	Faisselle		Crème dessert vanille	
	S/V : Poisson pané		S/V : Pané de blé tomates mozzarella	

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:

Boulettes de volaille façon Kofta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Concombre  bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>		<p>  </p> <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU MOUROUX ECOLE MOULIN



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis au beurre</p> <p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : poisson en sauce</p>	<p>Colin façon papillote </p> <p>Ebly</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Cookies vanille 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



MENU MOUROUGH ECOLE MOULIN



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Couscous boulettes et merguez (PC)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : couscous poisson</p>	<p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</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:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V: Sans viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre			Salade Grecque	
Rôti de porc*	Paupiette de veau		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
	Fromage frais sucré			Yaourt sucré
Crème dessert caramel	Fruit de saison		Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/P : Rôti de dinde	S/V : feuilleté de poisson			

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire