armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit de saison				Tarte au fromage Poisson pané Haricots verts Compote de pommes

- 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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 14/04/2025

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates Lasagnes Bolognaise (pc) Yaourt aromatisé **S/V** : Lasagnes végétarienne	Nuggets de poisson Purée Tartare ail et fines herbes Fruit de saison			Œuf dur mayonnaise Boulettes végétale à la tomate Purée de carottes Tarte aux pommes

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette			Melon	
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise		Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
Gratin dauphinois	Boulgour à la tomate		Coquillettes	Gratin de courgettes
	Kiri			Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Compote de pommes		Muffin	Fruit de saison
S/V: Pané blé tomates mozzarella	**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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette Pommes Rissolées Fromage frais aux fruits Galette pur beurre	Salade Grecque Chili con carne (pc) Fruit de saison **S/V** : Chili végétarien (pc)		Sauté de poulet vallée d'auge Ebly Mimolette Fruit de saison **S/V** : Falafel en sauce	Pizza Aiguillettes de poisson aux céréales Haricots verts Liégeois chocolat

- 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 grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Escalope de poulet au jus Pommes noisettes Vache qui rit Fruit de saison **S/V** : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette Lasagnes végétariennes (pc) Compote de pommes			

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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 14/04/2025

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dindonneau sauce tomate Coquillettes	Hachis parmentier (pc)		Carottes râpées Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain Poêlée de légumes
Mimolette	Petit suisse aux fruits			Saint Nectaire
Compote pommes fraises	Fruit de saison		Croisillon aux pommes	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	**S/V** : Parmentier de poisson (pc)			

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/P Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Fruit de saison **S/V** : Poisson pané		Mixed grill * Taboulé Yaourt à boire Cookies **S/P** : Mixed grill sans porc **S/V** : Poisson pané	Carottes râpées Omelette Röstis aux légumes Mousse au chocolat

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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poulet au gingembre Boulghour à la tomate Yaourt à la vanille Fruit de saison **S/V** : Falafel en sauce	Fish and chips (pc) Yaourt aux fruits Galette bretonne		Melon charentais Raviolinis ricotta épinards (pc) Eclair au chocolat	Carottes râpées Filet de poulet rôti Ratatouille et pommes de terre Compote pommes poires **S/V** : Poisson poêlé au beurre

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:
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 26 - DU 23 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon AB	
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)		Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc)
Gratin de légumes				Buchette
Yaourt sucré	Fruit de saison		Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	**S/V** : Raviolis au fromage (pc)			

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

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole Moulin - MOUROUX

SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs Epinards à la crème Yaourt aromatisé	Haché de bœuf à la tomate Penne Kiri Fruit de saison **S/V** : Poisson pané		Sauté de poulet sauce suprême Courgettes à la crème Petit Louis Compote de pommes **S/V** : Marmite de poisson	<u>Pique-nique</u> Jambon Chips Yaourt à boire Brownies

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
-