

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux

Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Melon vert</p> <p>Steak haché de bœuf et ketchup</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Boursin nature</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Samos</p> <p>Fraises</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille / S/V : Pané fromagé</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade  </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote biscuitée</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Salade surprise</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Riz niçois au thon </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Hachis de poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade brésilienne </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Riz niçois au thon</u> : riz, tomates, poivrons, olives, oignons rouges, thon.</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i></p> <p><i>Boulettes de riz Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p> <p><i>Galette pur beurre </i></p>	<p>Melon </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate-mozzarella</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate et chèvre</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique







Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Filet de poulet à l'orientale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin à l'orientale</p>	<p>Salade parisienne </p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane </p>
MERCDREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Tarte au fromage / S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Melon vert</p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Compote</p> <p>Pommes-fraises</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pdt, tomates, maïs, olives vertes et noires</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique












Appellation d'Origine
Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 06 au 10 juin 2021














LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Farfalle</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Croustillant fromage épinards</p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt sucré Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Feuilleté au fromage / S/V : Feuilleté au fromage</p>	<p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 13 au 17 juin 2022












LUNDI	MARDI
<p>Betteraves vinaigrette (stock)</p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Orange</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Tarte aux fruits</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Raviolini ricotta épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie </p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Gélifié chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p> Pastèque </p> <p>Mixed grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mixed grill (sans porc) S/V : Poisson mariné </p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes (stock)</p>	<p><u>Mixed grill*</u>: chipolatas et merguez</p> <p><u>Salade composée</u> : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Galette bretonne</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Faiselle </p> <p>Donuts</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Omelette</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafels en sauce</p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>></p> <p>></p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique






Appellation d'Origine Protégée

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022








LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Kiri</p> <p>Ananas</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards sauce morna </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates et maïs </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Ananas au sirop</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Paëlla de la mer (pc) </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre au thon (pc)</p>	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 04 au 07 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Lasagne végétale</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de lieu à la niçoise</p> <p>Ebly garni aux petits légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée