

# armor cuisine

*la cuisine traditionnelle au service de la collectivité*

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

Semaine du 01 et 02 septembre 2022

LUNDI <b>Centre de loisirs</b>	MARDI <b>Centre de loisirs</b>
MERCREDI <b>Centre de loisirs</b>	JEUDI
	<p><i>Melon</i> </p> <p><i>Spaghettis bolognaise</i>  </p> <p><i>Brownies</i></p> <p><u><i>Plat de substitution</i></u> S/V: <i>Spaghettis au thon (pc)</i></p>
VENDREDI	<p>« INFORMATIONS »</p> <p><i>Carottes râpées</i>  </p> <p><i>Escalope de poulet grillée</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/V: <i>Poisson pané</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> <li>➤</li> </ul>



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

### Semaine du 05 au 09 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) VF ☺</p> <p>Yaourt sucré AB</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Concombre bulgare</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Tarte aux pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Oeuf dur AB mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc) ☺</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/P : S/V : Poisson meunière</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><b><u>Substitution</u></b> S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Ratatouille et pommes vapeur</p> <p>Prune</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Banane</p> <p><b><u>Substitution</u></b> S/V: Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Trio de légumes</u> : carottes, brocolis, chou-fleur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

### Semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI
<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Petit salé aux lentilles* (pc) ☺</i>  <i>Mousse au chocolat</i> <u><i>Substitution</i></u> <i>S/P : Rôti de dinde aux lentilles / S/V : Omelette</i>	<i>Rissolette de veau</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Gouda</i> <i>Banane</i>  <u><i>Substitution</i></u> <i>S/V : Marmite de poisson</i>
MERCREDI	JEUDI
	 <p> <i>Euf dur</i>  <i>mayonnaise</i>  <i>Aiguillettes de blé au fromage</i>  <i>Haricots verts persillés</i>  <i>Gâteau au yaourt</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<i>Salade coleslaw</i> ☺  <i>Colin poêlé au beurre</i> <i>Purée</i>  <i>Pomme</i> 	<p>» <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>» <i>* Plat contenant du porc</i></p>



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

### Semaine 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p> <i>Melon charentais</i>  <i>Omelette basquaise</i>  <i>Pommes rissolées</i>  <i>Tarte au chocolat</i> </p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes *</i> </p> <p><i>Gratin de courgettes</i></p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u>  <i>S/P : Saucisses de volaille / S/V : Pané fromage épinards</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Concombres AB vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de poulet au curry</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u><i>Substitution</i></u>  <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Feuilleté de poisson beurre blanc</i></p> <p><i>Epinards à la crème</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>



*Label Rouge*



*Viande Bovine  
Française*



*Produit Local*



*MSC Pêche  
Durable*



*Haute Valeur  
Environnementale*



*Produit Issu de l'agriculture  
Biologique*



*Appellation d'Origine  
Protégée*



*Plat fait maison*

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomates  vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Spaghetti</p> <p>Poires au sirop</p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Filet de colin mariné à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Haricots verts </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Steak haché de bœuf </p> <p>Petits pois </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Kiwi </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Marmite de poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité



Label Rouge



Viande Bovine  
Française



Produit Local



MSC Pêche  
Durable



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Ecole DU MOULIN - MOUROUX

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Croc'lait</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/V: Poisson pané</p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Nems au poulet</i></p> <p><i>Chipolatas grillées*</i> </p> <p><i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><u><i>Substitution</i></u> S/P: Saucisse de volaille S/V: Salade de pâtes au surimi - Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Filet de colin poêlé au beurre</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p>» <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>» <i>* Plat contenant du porc</i></p>



Haute Valeur  
Environnementale



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat fait maison