

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 06 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle</p> <p>Madeleine </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Chili végétarien (pc) </i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Orange</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Nuggets de poisson</p>	<p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson gratiné au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes  et biscuit</p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p>Yassa de poulet (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Liégeois vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Macédoine au thon</p> <p>Colin façon papillote </p> <p>Macaroni</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
 <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Yassa de poulet</u> : pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit / riz</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade de maïs au thon</i></p> <p><i>Tajine d'agneau aux fruits secs (pc)</i> </p> <p><i>Orange</i> </p> <p><u>Substitution</u> <i>SV : Tajine de poisson (pc)</i></p>	 <p><i>Tomates mozzarella</i></p> <p><i>Lasagnes à la provençale (pc)</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade fantaisie</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise</i> </p> <p><i>Beignets de courgettes</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>SV : Boulettes de sarrasin</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Filet de poisson à la bordelaise</i> </p> <p><i>Duo de carottes</i> </p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Banane</i> </p>	<p><u>Salade fantaisie</u> : pdt, tomates, maïs, concombres, olive verte</p> <p><u>Tajine d'agneau aux fruits secs</u> : agneau, pruneaux, abricots secs, amandes / semoule</p> <p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i>






Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre </p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Omelette Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements




MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 10 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>MENU SPÉCIAL PÂQUES</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole DU MOULIN - Mouroux Semaine du 17 au 21 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisse de Francfort*</i></p> <p><i>Ebly aux champignons</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Mousse à la framboise</i> 🍷</p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P : Saucisse de volaille</i> <i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p>	<p><i>Salade verte</i> 🍷</p> <p><i>Couscous boulettes merguez (pc)</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> 🍷</p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V : Couscous poisson (pc)</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p><i>Salade niçoise</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes (pc)</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Salade du Puy</i></p> <p><i>Filet de lieu « frais » sauce citron vert</i> 🍷</p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Salade niçoise</u> : Pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives</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> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

