






MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Purée</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX Semaine du 15 au 19 mai 2022










LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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 ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX

Semaine 22 au 26 mai 2023









LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thai Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Petits pois carottes </p> <p>St-Morêt</p> <p>Pomme </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de lieu frais « Pêche Française » </p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Fraises</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023


LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafayette</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeline </p> <p><i>Substitution</i></p> <p>S/V : Poisson pané</p>
MERCDREDI	JEUDI
	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p>S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote Pommes-fraises</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX

Semaine du 05 au 09 juin 2023









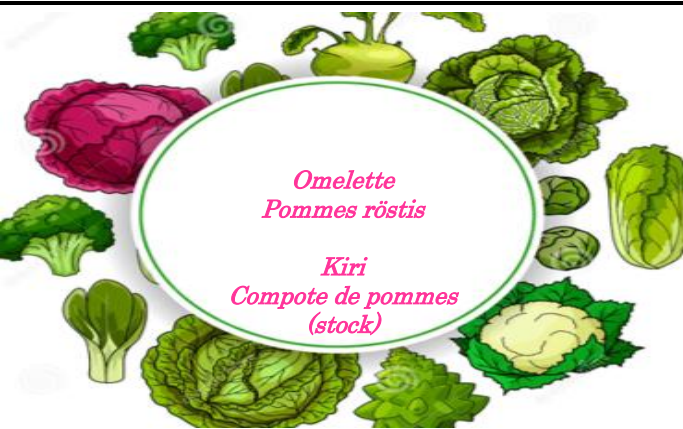
LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote pommes fraise</p> <p>Substitutions <i>S/P</i> : Saucisses de volaille <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Hachis Parmentier (pc) </p> <p>Camembert</p> <p>Pomme </p> <p>Substitutions <i>S/P</i> : Roulade de volaille <i>S/V</i> : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p><i>S/V</i> : Sans viande <i>S/P</i> : Sans porc</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> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX








Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette (stock)</i></p> <p><i>Escalope de volaille pané</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Yaourt nature </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </i></p> <p><i>(stock)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé </i></p> <p><i>Tarte aux fruits</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><i>Pastèque </i></p> <p><i>Mixed grill* </i></p> <p><i>Taboulé </i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> <i>S/V : Poisson mariné</i></p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <div style="position: absolute; top: 20%; left: 20%; border: 2px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Omelette</i> <i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i> <i>Compote de pommes</i> <i>(stock)</i></p> </div>	<p><i>Mixed grill* : chipolatas et merguez</i></p> <p><i>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements







MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX Semaine du 19 au 23 juin 2023

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><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Paupiette de dinde sauce normande</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><i>Fish and chips</i> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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> <p>></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements











MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole du MOULIN - MOUROUX Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Burger de veau aux olives</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage blanc</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

