



MENU - Ecole Chicotets Mouroux



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pomelos en quartier | | | Concombres à la crème  | Accras de poisson |
| Saucisse fumée* | Bœuf aux carottes (PC)  | Bouchée à la reine | Omelette | Filet de colin papillote  |
| Haricots verts  | Yaourt aromatisé | Riz | Gratin dauphinois | Purée de butternut |
| Crème dessert chocolat | Fruit de saison  | Camembert | Yaourt nature | Liégeois vanille |
| | | Clafoutis poires et amandes  |  | |
| S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage | S/V: Marmite de poisson | S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc | | |

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

MENU - Ecole Chicotets Mouroux



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> | <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p>  | <p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Omelette au fromage</p> | <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p> | <p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Chicotets Mouroux



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Betteraves vinaigrette | Œuf dur mayonnaise | Pâté de campagne cornichons* | | Salade piémontaise |
| Boulettes d'agneau marengo | Pané fromager | Poulet rôti | Paella (PC)  | Steak haché de cabillaud |
| Semoule | Lentilles | Purée de carottes | Mimolette | Haricots verts |
| Compote de pommes | Fruit de saison | Gâteau au yaourt  | Tarte aux pommes | Flan nappé caramel |
| S/V: Marmite de poisson |  | S/P: Pâté de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin | S/V: Paëlla de la mer | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

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

MENU - Ecole Chicotets Mouroux



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Salade de cœurs de palmier | | | Salade verte emmental et croustons | Surimi mayonnaise |
| Saucisse fumée* | Rôti de veau au thym | | | Feuilleté de poisson beurre blanc |
| Cocos mijotés | Beignets de courgettes | Croque-monsieur et salade mixte* (PC) | Couscous végétal (PC) | Gratin d'épinards |
| | Yaourt à boire | Faisselle | Fruit de saison | |
| Crème dessert vanille | Fruit de saison | Far breton | | Liégeois chocolat |
| S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards | S/V: Poisson en sauce | S/P: Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Poisson meunière | | |

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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc