



MENU - Ecole du MOULIN - MOUROUX



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|-------------------------------|
| Jambon* | Salade coleslaw | Boulettes de bœuf aux fruits secs | Samoussa aux légumes | Tarte tomate chèvre |
| Coquillettes | Fish and chips sauce tartare (PC)  | Semoule | Omelette au fromage | Paupiette de lapin aux olives |
| Tartare nature | Fruit de saison  | Saint-Nectaire | Gratin de butternut et potiron | Haricots verts |
| Compotes de pommes | | Panacotta coulis de fruits  |  | Mousse au chocolat |
| S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce | | S/V: Boulettes de sarrasin | | S/V: Poisson aux olives |

 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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

