










SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p>	<p></p>	<p></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:









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









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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Salade verte 		Roulade de volaille	Tomates 
Falafels à la tomate	Paupiette de veau basquaise		Rôti de dinde	Colin poêlé au beurre 
Purée de carottes 	Petits pois		Rosti aux légumes	Purée
Tarte aux pommes 	Yaourt aromatisé		Fruit de saison 	Liégeois vanille
	S/V :Poisson basquaise		S/V : Terrine de légumes / Pané blé tomates mozzarella	

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





MENUS MOUROUX BLED




SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Salade languedocienne </p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (pc)  </p> <p>Fruit de saison </p>


 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 languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUROUX BLED



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Tomates vinaigrette	
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate		Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Riz		Ebly	Légumes du jardin
	Saint Morêt			Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison		Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	

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:

Légumes du jardin : carottes, navets, poireaux, cocos

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

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








- * Plat contenant du porc









MENUS MOUROUX BLED



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pommes </p> 	<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>		<p>Melon vert </p> <p>Couscous "boulettes/merguez" (PC) </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Couscous poisson (pc)</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage</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 avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Rissolette de veau</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Muffin au chocolat</p> 	<p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage</p>

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



MENUS MOUROUX BLED



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 		 Pastèque 	
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre			Taboulé  	Pommes rostis
Fruit de saison	Fruit de saison		 Cookies	Kiri
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	Compote de pommes (stock)
				



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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez







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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis				Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Mimolette
				Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

 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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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

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








- * Plat contenant du porc



MENUS MOUROYX BLED



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs  </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Marbré au chocolat</p> 	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Jambon * Beurre Chips</p> <p>Brownies</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Thon</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:

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