













SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

		MERCREDI		
		<p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Omelette</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 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Poulet rôti</p> <p>Salade surprise ☰</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Gâteau au chocolat ☰</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>		



INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

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 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pâté forestier*		
		Filet de poulet rôti		
		Ratatouille et pommes de terre		
		Fruit de saison		
		S/P : Pâté de volaille S/V : Poisson meunière		

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 MOUROY LIETON



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

		MERCREDI		
		Saucisson sec*		
		Croque Monsieur* et salade composée (pc)		
		Quatre Quart aux pralines roses 		
		S/P : Terrine de poisson S/V : Pizza au fromage		

 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 composée : salade verte, 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

		MERCREDI		
		Pastèque 		
		Rôti de veau au thym		
		Pommes de terre aux épices		
		Yaourt aux fruits		
		S/V : Poisson 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:

- 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 LIETON



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Rôti de dinde et ketchup Pommes sautées Rondelé au sel de Guérande Salade de fruits frais S/V : Poisson 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:

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 MOUROUGH LIETON



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Cordon bleu</p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Faisselle </p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Pané fromager</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 LIETON



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

		MERCREDI		
		Pastèque		
		Beignets de calamars et sauce tartare 		
		Printanière de légumes		
		Far breton aux pommes 		


 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