



# MENUS ECOLE BLED MOUROUGH



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 				<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates</p> <p>Paupiette de veau basquaise</p> <p>Spaghetti</p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Poisson basquaise</p>	<p>Concombre à la menthe </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Fruit de saison</p>			<p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </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



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 		Melon	Calamars à la romaine
Galopin de veau à l'échalotte	Chipolatas grillées* 		Croustillants au fromage	Pommes vapeurs
Chou-fleur 	Boulgour à la tomate		Coquillettes 	Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes		Muffin	Fruit de saison 
<b>S/V</b> : Pané blé tomates mozzarella	<b>S/V</b> : Poisson pané <b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées			

 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 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p> 	<p>Salade Grecque</p> <p>Chili con carne (pc)  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Chili végétarien (pc)</p>		<p>Salade brésilienne</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Aiguillettes de poisson aux céréales </p> <p>Haricots verts </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</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 grecque** : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

**Salade brésilienne** : cœurs de palmier, 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </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:**

**Ebly cocktail** : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

**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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Pané fromager</p>	<p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Madeleine</p> <p><b>S/V</b> : Parmentier de poisson (pc)</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : Friand 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:**

**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 09 AU 13 JUN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</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:**

**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



# MENUS ECOLE BLED MOUROUGH



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

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

**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



SEMAINE 26 - DU 23 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre		Melon 	
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc)		Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Brandade de poisson (pc)  
Courgette à la crème	(stock)			
Fruit de saison	Mousse au citron		Pâtisserie	Buchette
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage			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:

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 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> 	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate  vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Jambon * Chips</p> <p>Yaourt à boire 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:

**Salade comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental

**Sauce suprême :** sauce blanche

**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