



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUT



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Pâtes à la bolognaise (PC) Pâtisserie S/V: Bolognaise au thon (PC)	Brandade de poisson (PC) Fromage blanc Fruit de saison		Omelette Pommes vapeur Coulommiers Fruit de saison	Cordon bleu Petits pois-carottes Tartare nature Madeleine S/V: Poisson en sauce

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

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Pastèque		Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 		Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes		Ebly aux petits légumes	Tortis 
Gaufre	Compote pommes-poires 		Fruit de saison	Riz au lait
	S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson pané	

 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS Ecole CHICOTET MOUROUT



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab		Steak haché et ketchup  	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
	Boulghour à la tomate		Coquillettes	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé 	Pointe de brie		Petit suisse nature	
	Fruit de saison 			Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella		S/V : Falafel en sauce	

 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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Haricots verts  Carré de l'Est Fruit de saison S/V: Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (PC)  Fromage frais aromatisé Crème dessert praliné		 REPAS AUTOMNE	Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Compotes de pommes  S/V : Omelette

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



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUT



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise			
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons			
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes		Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
				Riz
			Petit suisse sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises		Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sauté de bœuf aux cornichons Penne Tartare ail et fines herbes Compote de pommes S/V: Boulettes de sarrasin	Œuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit de saison		Tarte au fromage Steak haché de cabillaud Chou fleur Flan nappé caramel	Paupiette de dinde à l'estragon Purée Mimolette Gâteau basque S/V: Poisson en sauce

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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				



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:

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