



MENUS Ecole DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

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



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	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

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 DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Fish and chips (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert praliné</p>		<div style="text-align: center;">  <p>REPAS AUTOMNE</p> </div>	<p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Buchette</p> <p>Compotes de pommes </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/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 DU MOULIN MOUROUX



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
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises 		Petit suisse sucré	Riz 
			Tarte aux fruits	Camembert
				Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce			


INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc V6 : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS Ecole DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

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