



MENUS Ecole BLED MOUROY



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>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Makeleine</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / 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



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Pastèque		Carottes râpées 	
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 		Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes		Trio de légumes 	Tortis 
Gaufre 	Fruit de saison 		Fruit de saison	Carré de l'Est
	S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson pané	Riz au lait

 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

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 BLED 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 
	Petits pois à l'anglaise		Semoule	Chou-fleur et brocolis
Fromage frais aromatisé 	Tartare nature		Fruit de saison	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison 		S/V : Falafel en sauce	
	S/V : Bâtonnets mozzarella			

 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 BLED MOUROUX



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Melon vert</p> <p>Fish and chips (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé </p>		<p></p> <p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de salsifis</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:

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 BLED 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	Rôti de veau au thym			
Ratatouille et pommes de terre 	Beignets de courgettes		Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Petit suisse sucré	Riz 
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce		Tarte aux fruits	Camembert
				Liégeois chocolat


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 BLED MOUROUX



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Penne </p> <p>Pont l'Evêque </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></p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière</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:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 BLED 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