



MENUS Ecole PICOT MOUROUX



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		Concombres vinaigrette Omelette Pommes vapeur Fruit de saison	Saucisson sec* Cordon bleu Haricots verts persillés Madeleine S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / 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 PICOT MOUROUX



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 PICOT MOUROY



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			Yaourt à la vanille
	Fruit de saison		Fruit de saison	
	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 PICOT MOUROUX



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

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

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 PICOT 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
				Riz
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Petit suisse sucré	Camembert
			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 PICOT MOUROUX



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau à l'orientale Penne Pont l'Evêque Compote de pommes S/V: Boulettes de sarrasin	Œuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit de saison 		Tarte au fromage Filet de colin meunière 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:

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 PICOT 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