

MENUS Ecole BLED MOUROUT



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Julienne de légumes Croc 'Lait Compote de pommes-poires S/V: Nuggets de poisson	Saucisson à l'ail* Moules marinières Frites Fruit de saison  S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon		Œuf dur mayonnaise  Parmentier végétarien (pc)  Croisillon aux pommes 	Surimi mayonnaise Merguez grillées Haricots verts   Mousse au chocolat S/V: Poisson pané

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Poulet rôti Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate			Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Poisson meunière Haricots beurre Yaourt nature



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 BLED MOUROUT



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*				Œuf dur mayonnaise 
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage 		Tomate farcie veggie	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes 	Semoule 		Riz	Haricots verts
	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Madeleine 	Fruit de saison 		Brownies 	
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				S/V : Croustillant au fromage

 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 BLED MOUROUX



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Escalope de poulet panée Pommes rissolées Saint-Nectaire Mousse aux marrons S/V: Boulettes de sarrasin	Quiche* Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Fruit de saison S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage		Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata	Saucisson à l'ail* Sauté de dinde à l'estragon Tortis Fromage blanc sucré S/P: Roulade de volaille S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière



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 BLED MOUROUX



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza			Pâté en croute de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)		Poisson pané 	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés			Röstis aux légumes 	Petits pois à l'anglaise
Palet breton 	Fromage ovale		Banane	Compote de pommes 
	Fruit de saison 		S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce
	S/V : Boulettes de sarrasin			



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 BLED MOUROUT



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur		Gratin Dauphinois	Emmental
Fromage blanc sucré			Petit suisse aux fruits	Crème dessert chocolat
Cookie 	Fruit de saison 		Fruit de saison	S/V : Pané fromager
	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella			

 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 BLED MOUROUX



SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* Filet de colin gratiné au fromage  Purée Yaourt aromatisé  S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte	Tarte au fromage Boulettes végétales  Haricots blancs à la tomate Banane 			Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts  Crème dessert chocolat 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:

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