



# MENUS Ecole CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes-poires</p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Mais au thon</p> <p>Filet de colin au citron </p> <p>Macaroni  </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Filet de poulet pané</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Poisson pané</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:**

**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



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>S/P</b>: Rôti de dinde au miel <b>S/V</b> : Falafel à la tomate</p>			<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC)  </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salami*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Roulade de volaille aux olives <b>S/V</b> : Crêpe au fromage</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

**Concombre bulgare** : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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 CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert pralinée</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggie</p> <p>Riz</p> <p>Brownies </p> 	<p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Jeunes carottes caramélisées</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane </p> <p>S/V : Croustillant au fromage</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:

**Salade de riz niçois:** Riz, thon, poivrons, olives

- 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 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope de poulet panée</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b>: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche*</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><b>S/P</b>: Tarte au fromage <b>S/V</b>: Tarte au fromage</p>		<p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p>	<p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P</b>: Jambon de dinde aux petits légumes <b>S/V</b>: Poisson meunière</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 CHICOTET MOUROUX



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Pâté en croûte de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)		Poisson pané 	Sauté de bœuf aux oignons
Palet breton 	Fruit de saison 		Röstis aux légumes 	Semoule
	S/V : Boulettes de sarrasin		Crème dessert vanille	Compote de pommes 
			S/V : Salade surprise	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:**

**Salade surprise :** Pâtes, tomates, maïs

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 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookie </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>		<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade fleurette</p> <p>Bœuf bourguignon (PC)  </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Pané fromager</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:

**Salade fleurette** : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson pané </p> <p>Purée</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane</p>			<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</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