



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Salade de montagne Cordon bleu Purée de butternut Fruit S/V : Poisson pané		BRIOCHE  DES ROIS	Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise



INFORMATIONS:

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym* Penne Cantafrais Compote de pommes S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette		Chili végétarien (pc) Buchette Eclair au chocolat 	Crêpe au fromage Nuggets de poisson Trio de légumes Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Roti de dinde sauce forestière Coquillettes Yaourt à la vanille Fruit	Salade de pâtes Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Tarte aux pommes		Carottes râpées Colombo de veau (pc) Fromage frais sucré S/V : colombo de poisson (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises

	Plat Fait Maison
	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Cuisse de poulet rôtie Purée de carottes Petits suisses aux fruits Fruit S/V : Omelette	Colin gratiné au fromage Courgettes sautées et pommes de terre Fromage ovale Compote de pommes		Couscous végétal (pc) Samos Banane	 Crêpe jambon-fromage* Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / 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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne * Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Fruit S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Fruit	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Gâteau basque

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:

Sauce chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLED MOUROUX



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Poulet rôti Beignets de brocolis Camembert Riz au lait S/V : poisson pané	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE		Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fruit 	Calamars à la romaine Petits pois Buchette Banane

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS BLEU MOUROUX



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé	Nems au poulet		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Bœuf bourguignon (pc)	Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées		Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver	Filet de colin saveurs provençaux Ratatouille à la pomme de terre
Petits suisses aux fruits	Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel		Yaourt sucré 	Fruit S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			

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:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire