



MENUS CHICOTETS 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 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Liégeois vanille S/V : Poisson pané		BRIOCHE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Flan nappé caramel

	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/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 CHICOTETS 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
Accras de poisson Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym* Penne Emmental Fruit 		Concombre vinaigrette Chili végétarien (pc) 	Crêpe au fromage Filet de hoki citronne Haricots verts persillés

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:

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

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 CHICOTETS 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
Saucisse de Strasbourg* Coquillettes Vache qui rit Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Salade de pâtes Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Tarte aux pommes		Salami* Colombo de veau (pc) Banane S/P : Roulade de volaille S/V : Carottes râpées / Colombo de poisson (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises

	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:

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 CHICOTETS 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 Cantafrails Fruit S/V : Omelette	Concombre à la crème Poisson pané Gratin dauphinois 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	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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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 CHICOTETS 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	Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Croc' lait Fruit		Emincé de poulet façon kebab Pommes vapeur Petits suisses aux fruits Palet breton	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 CHICOTETS 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
Roulade de volaille Sauté de porc à la moutarde* Poêlée victoria Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané			Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Calamars à la romaine Petits pois Banane S/V : Surimi mayonnaise

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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts nicois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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 CHICOTETS 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			Feuilleté hot dog*
Bœuf bourguignon (pc)	Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées		Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver	Poisson meunière Rosties aux légumes
Compote de pommes	Dessert à la noix de coco		Yaourt sucré Palet breton	Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/P : Friand au fromage S/V : Friand 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:

Salade alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

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