



MOUROUX MATERNELLE DU MOULIN



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
<p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel </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/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



MOUROUX MATERNELLE DU MOULIN



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
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p> <p>S/V : Omelette</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (pc)  </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki citronné </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fruit</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:

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

MOUROUT MATERNELLE DU MOULIN



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 mozarrella	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)	O�uf 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, pût, 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



MOUROUT MATERNELLE DU MOULIN



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
<p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Couscous végétal (pc)  </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / 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:

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



MOUROUT MATERNELLE DU MOULIN



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 S/V : Poisson en sauce		Emincé de poulet façon kebab Pommes vapeur Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Gâteau basque

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 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



MOUROUT MATERNELLE DU MOULIN



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	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE		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

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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

Haricots verts niçois : 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

MOUROUT MATERNELLE DU MOULIN



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