



MENUS PICOT 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

 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 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 PICOT 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) Fruit S/V : Poisson en sauce	Rôti de porc au thym* Penne Cantafras 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	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
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 PICOT 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 S/V : Pané de blé tomates mozarrella	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)	OËuf 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 PICOT 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 PICOT 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 S/V : Poisson en sauce	Œuf 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



MENUS PICOT 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

 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 PICOT 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*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
Petits suisses aux fruits 	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
	Dessert à la noix de coco		Yaourt sucré 	Fruit 
	S/P : Sauté de poulet au caramel			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:

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