



MENU DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur			Carottes râpées  	
Lasagnes végétarienne (pc)	Filet de hoki à la nicoise  Ebly		Paella (pc) 	Pizza
Yaourt aromatisé  	Camembert  Fruit 		Crème vanille 	Cordon bleu
			S/V : Paella poisson (PC)	Ratatouille
				Banane
				S/V : Poisson pané

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



MENU DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Poisson pané Carottes au jus Kiri Gâteau de semoule		Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

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

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Rôti de dinde Boulghour au beurre Vache qui rit Fruit S/V : Poisson en sauce	Taboulé Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Cookies vanille pépites de chocolat		Salade paysanne Nuggets de poulet Haricots plats a la tomate Banane S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	Filet de hoki sauce crevettes Pommes vapeur Coulommiers Crème chocolat

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



MENU DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>		<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Hoki poêlé au beurre </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Samos</p> <p>Liégeois vanille </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 :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU DU MOULIN MOUROUX



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Fruit</p> <p>S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

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

- * Plat contenant du porc