



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
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p>	<p>Filet de hoki à la nicoise</p> <p>Ebly</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Paella (pc)</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson pané</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 :

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

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:

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
<p>Rôti de dinde</p> <p>Boulghour au beurre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> 		<p>Salade paysanne </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème 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 :







- 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>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

 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 :

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
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Fruit S/V : Poisson pané		Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)    Fruit S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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