










MENU MOUROUX PRIMAIRE



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>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson (pc)  </p> <p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Paella (pc) </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Roti de dinde à la tomate</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 MOUROUX PRIMAIRE



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
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette  Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage  Poisson pané  Gratin d'épinards  Fruit		Concombre bulgare  Omelette  Gratin dauphinois  Fruit	Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS

Logos for various certifications: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB (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 MOUROUGH PRIMAIRE



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>Pommes sautées</p> <p>Tomme pyrenees</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></p>		<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Salade paysanne</p> <p>S/V: Tarte au fromage / Nuggets de poisson</p>	<p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Semoule</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 MOUROUGH PRIMAIRE



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>Poule au pot </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>Filet de poisson a la bordelaise</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Croc' lait</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

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

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 MOUROY PRIMAIRE



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		Tomate vinaigrette  Saucisses de Francfort*  Lentilles au jus  Fruit  S/P : Saucisses de volaille 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