



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
Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc) Fromage blanc sucré		Paella (pc) Rondelé aux noix Crème vanille S/V : Paella poisson (PC)	Tranche de surimi mayonnaise Roti de dinde à la tomate 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 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
<p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fruit</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>PRINTEMPS</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:

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 MOUROUX 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
Rôti de dinde Pommes sautées Tomme pyrenees Fruit S/V : Poisson en sauce	Taboulé Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Cookies vanille pépites de chocolat 		Quiche* Nuggets de poulet Haricots plats a la tomate Banane S/P: Salade paysanne S/V: Tarte au fromage / Nuggets de poisson	Filet de hoki sauce crevettes Semoule Coulommiers Crème 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 :

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 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
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) 	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot Fromage frais sucré S/V : Pané de blé fromage épinards			Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut Croc' lait Liégeois vanille

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
- 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 MOUROUX 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
	<p>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts </p> <p>Fruit S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate vinaigrette Saucisses de Francfort* Lentilles au jus </p> <p>Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) 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