





MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
		<p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Far breton aux poires "maison" </p> <p>S/V: Omelette</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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Boulettes de bœuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p></p>	<p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème 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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Fruit</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>	<p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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




- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
		<p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p><i>S/V : Omelette</i></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:






S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
		<p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet




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



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
		<p>Pâté forestier *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p><i>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</i></p> <p><i>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</i></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:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MOUROUGH - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>		<p>Saucisson sec*</p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Clafoutis tutti frutti maison </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au</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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges





- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MOUROUGH - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
		<p>Chou rouge aux pommes </p> <p> Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Boulghour nature</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p> <p>S/V : Poisson en sauce</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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet




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



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
		Salade fraîcheur  Tomates farcies  Riz Fromage frais aux fruits <i>S/V : Falafels en sauce</i>		

 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 PC : Plat Complet





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



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
		<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef froid </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare




- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
		<p>Merguez grillées</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Roulade de volaille</i></p> <p><i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i></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 :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



- * Plat contenant du porc



MENU MOUROUX - C.L LES HIRONDELLES



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></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 :

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc