










MENU MOUROUX - CHICOTETS



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>Radis beurre</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Boulghour au beurre</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p> | <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak hache boeuf au cheddar </p> <p>Coquillettes </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p> | | <p>Pizza</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane</p> <p></p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette du pecheur </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Crème dessert caramel</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 - CHICOTETS



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>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Liégeois vanille </p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchees vegetales a la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Compote pommes/fraises</p>  | | <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</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>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p> | <p>Hache de veau aux épices</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</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 - CHICOTETS



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>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>  | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p> | | <p>Melon</p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p> | <p>Salami*</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/P : Roulade de volaille</i></p> <p><i>S/V : Accras de poisson</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 - CHICOTETS



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>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p> | | <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> | <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>S/V : Feuilleté au fromage</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 - CHICOTETS



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>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p> | <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i></p> | | <p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Gâteau basque </p> | <p>Quiche lorraine *</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Julienne de légumes </p> <p>Café liégeois</p> <p><i>S/P : Tarte au fromage</i></p> <p><i>S/V : Tarte au fromage</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 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 |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Melon | Oeuf dur mayonnaise | | Pastèque | Samoussa aux légumes |
| Boulettes de bœuf au curry | Filet de colin meunière | | Mixed grill* | Omelette |
| Pommes noisettes | Haricots beurre | | Taboulé | Epinards à la crème |
| Flan nappé caramel | Fruit | | Cookies | Banane |
| <i>S/V : Poisson pané</i> | | | <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> | |
| | | | <i>S/V : Poisson pané</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:
Mixed grill* : Chipolatas, merguez

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 - CHICOTETS



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>Saucisson sec*</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p> | <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fruit </p> | | <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p>  | <p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Compote pommes poires</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</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 - CHICOTETS



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 |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--|---|
| Betteraves vinaigrette (stock) | | | | Radis beurre |
| Boulettes de poulet façon kefta | Hache de saumon sauce au citron | | Omelette | Fromage rape pour stock tampon |
| Rosties aux légumes | Purée | | Pommes vapeur aux épices | Raviolis au bœuf gratinés (PC) |
| Fruit | Buchette | | Yaourt aromatisé  | Petits suisses aux fruits  |
| | Compote de pommes (stock) | | Palet breton | |
| <i>S/V : Falafels en sauce</i> | | |  | <i>S/V : Raviolis au saumon</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 - CHICOTETS



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>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p>  | <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p> | | <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Riz safrané</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p> | <p>Sandwich club poulet crudites</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownie individuel </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 suprême : sauce blanche

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