










MENU MOUROY - DU MOULIN



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 - DU MOULIN



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 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 MOUROUGH - DU MOULIN



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 - DU MOULIN



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 - DU MOULIN



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>S/V : Pané fromager</p>	<p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</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>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au 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



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 MOUROY - DU MOULIN



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 - DU MOULIN



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 - DU MOULIN



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

 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 :

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