



# MENU MOUROUX - PRIMAIRE BLED



## 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
Radis beurre	Salade Grecque			Carottes râpées
Rôti de porc *	Steak hache bœuf au cheddar		Oeufs durs	Filet de colin meunière
Boulghour au beurre	Coquillettes		Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Ananas au sirop	Mousse au chocolat		Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
S/P : Rôti de dinde			Banane	
S/V : Bâtonnets mozarella	S/V : Poisson gratiné au fromage			S/V : Carottes râpées

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:

**Salade Grecque** : Concombres tomates, féta, olives noires, 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 MOUROUX - PRIMAIRE BLED**



**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>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à 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:**

**Salade Dolce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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 - PRIMAIRE BLED



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>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Nuggets de 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 MOUROUGH - PRIMAIRE BLED



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>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>		<p>Melon</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit</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    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU MOUROUGH - PRIMAIRE BLED



**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><b>Lundi de PENTECÔTE</b></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit </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>Hoki poêlé au beurre</p> <p>Petits pois</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 - PRIMAIRE BLED



**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>Paupiette de veau</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)  </p> <p>Madeleine </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>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </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 - PRIMAIRE BLED



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
<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Filet de colin meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert praliné</p>		<p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</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:**

**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 - PRIMAIRE BLED



**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>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Crème dessert caramel</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>Paupiette de dinde normande</p> <p>Trio de legumes </p> <p>Fruit</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 - PRIMAIRE BLED



**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)			Melon 	Radis beurre
Escalope de poulet pané	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)
Madeline	Buchette		Yaourt aromatisé 	Fruit
	Compote de pommes (stock)			
S/V : Falafels en sauce				S/V : Raviolis au saumon

 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 - PRIMAIRE BLED



**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>Fruit</p> 	<p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>		<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Riz safrané</p> <p>Compote de pommes </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    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc