



MENUS MOUROUT



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon  Pâtes à la bolognaise (nc)   Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Cordon bleu Petits pois carottes Fromage blanc  Mousse au chocolat  S/V : Poisson pané	Pastèque Goulasch de boeuf   Boulghour au beurre Fruit  S/V : Poisson en sauce	Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 



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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

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



MENUS MOUROUGH



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Aiguillettes de ble au fromage Gratin dauphinois Petits suisses aux fruits Palet breton	Rissolette de veau Beignets de chou fleur Brie Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	Saucisson sec* Merguez grillées Pommes de terre aux oignons Far breton aux poires S/P : Sardine à l'huile S/V : sardine à l'huile / Omelette	Tarte au fromage Nuggets de poulet Trio de légumes Crème chocolat S/V : Nuggets de poisson	Poisson pané Pommes noisettes Yaourt au sucre de canne Fruit

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:

Ilon de boeuf

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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



MENUS MOUROUT



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet au curry Boulghour à la tomate Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Paupiette de veau Haricots beurre Vache qui rit Quatre-quarts au pralines roses S/V : Poisson pané	Crêpe au fromage Pepites de colin aux 3 cereales Rosties aux légumes Petits suisses sucrés	Steak haché de bœuf et ketchup Coquillettes Emmental Fruit S/V : Falafels en sauce

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:

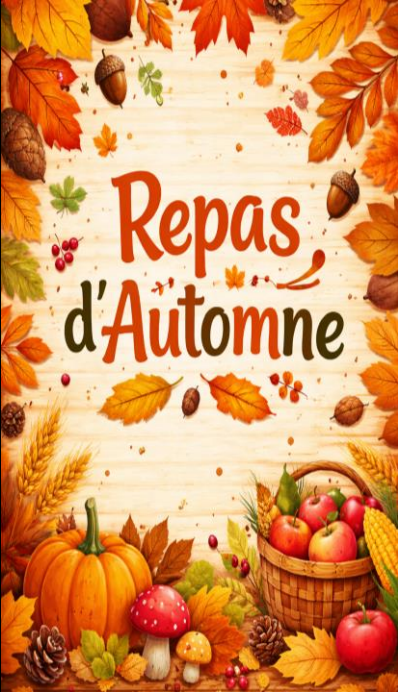
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS MOUROUT



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts  Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (pc)  Edam Fruit 	Lasagnes à la proveçale (pc) Cantal  Tarte au flan chocolat  	 Repas d'Automne	Salami* Palette de porc à la diable *  Pommes vapeur Compote de pommes  S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Melon vert / Omelette

 Plat Fait Maison	 Produit Issu 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 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part Sauté de poulet à la niçoise  Gratin d'épinards  Gâteau de semoule S/V : Pané de blé fromage épinards	Fricadelle de boeuf aux oignons Beignets de chou fleur  Tomme des Pyrénées Fruit S/V : Poisson en sauce	Feuilleté au fromage Croque Monsieur* Salade composée Yaourt sucré S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	Couscous et bouchées végétales (pc)  Gouda Tarte aux fruits 	Tomate vinaigrette hache de thon a la bordelaise Riz Liégeois chocolat

 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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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

MENUS MOUROUGH



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Boulettes d'agneau à l'orientale Penne Pont l'évêque Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de fromage Lentilles vertes Fruit	Poulet rôti Gratin de poireaux-pommes terre Fromage frais sucré Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger S/V : Marmite de poisson	Tarte au fromage Steak haché de cabillaud Chou fleur Banane	Pâté en croûte * Hachis parmentier "maison" (PC) Fruit S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (pc)

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu 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



MENUS MOUROUGH



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				

 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



MENUS MOUROUT



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Lasagnes végétariennes(pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante Boulettes de bœuf aux éris Semoule Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes Cordon bleu Mijoté de légumes Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza au fromage Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Poisson pané Gratin dauphinois Coulommiers Fruit

 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 croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

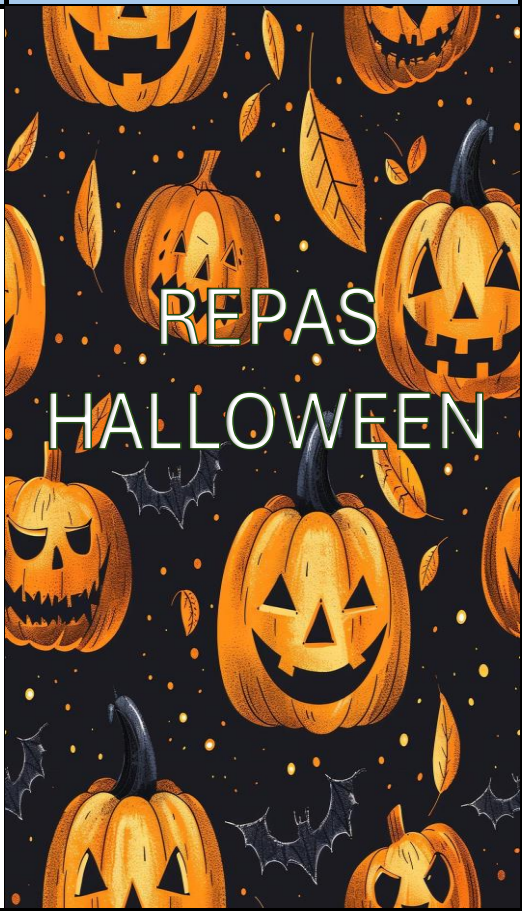
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (pc)  Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Choux rouges aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Clafoutis poires et amandes  S/V : Marmite de poisson	Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	REPAS HALLOWEEN 



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issus 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