



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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  Viande pour bolognaise   Pâtes Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)		Goulasch de bœuf   Boulghour au beurre Mimolette Fruit S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Fruit 



INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf : 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 MAREUIL SUR OURCQ



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  	Accras de poisson Rissolette de veau Beignets de chou fleur Fruit  S/V : Bouchées de sarrasin		Tarte au fromage Nuggets de poulet Epinards à la crème  Crème chocolat  S/V : Nuggets de poisson	Pastèque Poisson pané  Pommes noisettes Riz au lait



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 MAREUIL SUR OURCQ



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
Melon jaune Oeufs durs  Taboulé   Gaufre 	Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate  Pointe de brie Fruit  S/V : Bâtonnets mozzarella		Betteraves vinaigrette Pave de poisson mariné à l'huile d'olive  Rosties aux légumes Banane	Steak haché de bœuf et ketchup  Coquillettes  Emmental  Compote pommes-fraises  S/V : Falafels en sauce



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 MAREUIL SUR OURCQ



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
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Gratin de blettes Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Poisson pané sauce tartare Frites Edam Crème dessert praliné			Salami* Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Fruit S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Melon vert / Omelette



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



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 Rissollette de veau Gratin d'épinards   Gâteau de semoule S/V : Pané de blé fromage épinards	Rôti de dinde Beignets de chou fleur Tomme des Pyrénées Fruit S/V : Poisson en sauce		Couscous & boulettes végétales (PC)  Gouda Tarte aux fruits 	hache de thon a la bordelaise Riz  Camembert 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:

- 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 MAREUIL SUR OURCQ



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
Potage	Oeuf dur mayonnaise			
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes		Gratin de salsifis	
Ananas au sirop	Fruit		Fromage ovale	Mimolette
			Gâteau basque	Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin				S/V : Parmentier de poisson (PC)

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 MAREUIL SUR OURCQ



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 MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Potage 7 légumes			Tranche de surimi mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce au citron		Filet de poulet pané	Arancini tomate mozzarella
Pommes vapeur	Macaroni		Ratatouille à la pomme de terre	Gratin de butternut
Fruit	Mimolette		Mousse au chocolat	Cookies
S/V : Poisson pané	Flan vanille		S/V : Poisson meunière	

 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 MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Rôti de porc au miel*	Crêpe au fromage		Ingredients pour chili vegetarien	Quiche lorraine *
Coquillettes	Steak hache de boeuf sauce ketchup		Riz	Poisson meuniere
Cheddar	Beignets de brocolis		Emmental	Haricots beurre
Fruit	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fruit
S/P : Rôti de dinde au miel	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage
S/V : Falafels à la tomate				S/V : Tarte au fromage

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 MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Paupiette de dinde aux champignons Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits Madeleine S/V : Nuggets de poisson	Oeuf dur mayonnaise Filet de colin beurre blanc Jeunes carottes caramélisées Banane		Salade verte vinaigrette Pâtes façon bolognaise (PC) Brownies	Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Emmental Fruit S/V : Croustillant au fromage

 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



SEMAINE 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
Potage  Sauté de veau en blanquette  Pommes rissolées Fruit  S/V : Bouchées de sarrasin	Pâté forestier * Aiguillettes de colin aux cereales  Gratin d'épinards  Liégeois chocolat S/P : Pâté de volaille S/V : Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette  Bouchées végétales  Haricots blancs à la tomate  Beignet au chocolat 	Jambonneau aux petits légumes *  Petits pois carottes  Camembert Fruit S/P : Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Poisson meunière

 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 MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Palet breton	Paëlla (pc) Fromage ovale Fruit S/V : Bouchées de sarrasin		Salade surprise Filet de colin à la provençale Rosties aux légumes Crème dessert caramel	Sauté de bœuf aux oignons Semoule Tomme blanche Compote de pommes S/V : Poisson en sauce

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 surprise : 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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Salade verte vinaigrette	Grignotine de porc*		Concombre vinaigrette 	Boeuf bourguignon (pc) 
Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Légumes du pot 		Nuggets de poisson	
	Camembert		Gratin dauphinois 	Emmental
Croisillon aux pommes	Fruit 		Banane	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet			S/V : Pané fromager
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			

 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 :

Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou

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 MAREUIL SUR OURCQ



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
Colin gratiné au fromage  Purée  Petit Louis Fruit	Potage Lasagnes à la provençale (pc) Fruit  			Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts   Crème chocolat S/V : Poisson pané

 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