

Menus du 04 mars au 19 avril 2024

RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 				
lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Céleri bio rémoulade 	Salade verte fromagère	Salade de pommes de terre
Pilon de poulet façon texane	Omelette aux fines herbes	Rôti de boeuf sauce au poivre	Sauce carbonara	Filet de poisson MSC sauce citron 
Purée de butternut	Riz créole sauce curry	Petits pois bio aux oignons 	Macaronis bio 	Haricots verts bio persillés 
	Tomme noire			Camembert
Compote de fruits	Fruit de saison bio 	Banane au caramel	Ciafoutis poire chocolat du chef	Fruit de saison

Repas végétarien 				
lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Rosette lyonnaise & condiment	Betterave bio vinaigrette 	Carottes bio râpées vinaigrette 	Potage de légumes de saison	Salade de pépinette à la mimolette
Sauté de poulet forestière	Saucisse de Toulouse	Steak haché sauce barbecue	Curry de légumes aux pois chiches	Filet de colin MSC sauce crème 
Brocolis bio gratinés 	Lentilles bio 	Frites	Riz créole bio 	Epinards béchamel
Gouda				Petit suisse
Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt aux fruits	Cake marbré du chef	Fruit de saison

Repas végétarien 				
lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Saucisson à l'ail & cornichons	Potage de légumes	Baguette pizza du chef	Céleri bio rémoulade 	Coleslaw bio 
Colombo de poulet	Burritos de légumes	Omelette à l'alsacienne (saucisse de volaille)	Bolognaise	Pêche du jour sauce échalote
Semoule bio 	Potatoes	Brocolis bio 	Pâtes bio 	Gratin de chou fleur bio 
	Mimolette			Brie
Fromage blanc à la cassonade	Coupe banane chocolat	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Fruit de saison bio 

Repas à thème : Mardi gras				
lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Radis rose & beurre	Salade arlequin	Concombre bulgare	Salade verte à l'emmental	Taboulé du chef
Normandin au veau sauce ketchup	Sauté de porc à la moutarde	Nuggets de volaille	Blanquette de haricots blancs	Waterzoï de colin MSC 
Frites	Carottes façon Vichy	Petits pois au jus	Riz pilaf bio 	Haricots beurre persillés
	Petit suisse	Tomme grise		
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fromage blanc à la confiture	Liégeois chocolat

Repas végétarien 				
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	Carottes bio râpées 	Salade de maïs et radis	Friand fromage	Betterave vinaigrette bio 
FERIE	Cuisse de poulet	Escalope de porc gratinée à la moutarde	Filet de lieu MSC sauce ciboulette 	Omelette au fromage
	Gratin de pommes de terre	Petits pois aux oignons	Chou fleur en gratin	Coquillettes bio 
	Yaourt nature		Fromage de chèvre	
	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Eclair vanille

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Repas végétarien 				Repas médiéval
lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Radis roses et beurre	Salade verte & maïs	Carottes râpées façon maltaise	Concombre au dés de brebis vinaigrette	Salade de lentilles
Haut de cuisse de poulet aux herbes	Filet de poisson sauce tomate	Bruschetta tomates et mozzarella	Carbonara du maraîcher	Tourte aux fromages
Riz bio aux petits légumes 	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Tortis bio 	Salade verte
Brie				Petit suisse
Fruit de saison bio 	Brownie du chef	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat	Crumble



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.