

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron

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



Repas végétarien



Fête du travail

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Macédoine mayonnaise	Concombre bulgare		Radis roses râpés vinaigrette	Carottes râpées
Pilons de poulet tex-mex	Lasagnes végétales Bio, tomate et mozzarella Bto		Sauté de porc à la moutarde	Pêche du jour sauce aneth
Semoule Bio Bto	Salade verte		Potatoes	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Suisse nature			Bûchette chèvre	
Fruit de saison	Crème chocolat du chef		Fruit de saison	Roulé confiture de fraises

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



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





Repas végétarien



Victoire

Ascension

Fermé

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Betteraves et maïs vinaigrette	Friand au fromage			
Bolognaise	Boulettes au soja, à la tomate et au basilic			
Pennes Bio 	Brocolis Bio gratinés 			
Emmental				
Yaourt aux fruits	Fruit de saison			

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



api
conception Chézy





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

Repas végétarien



Repas à thème
fête foraine

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Carottes râpées fromagère	Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte et croûtons
Poisson MSC meunière 	Chipolatas aux herbes	Steak haché grillé	Sauce aux 3 fromages	Panini au poulet
Petits pois et carottes	Mogettes	Purée de pommes de terre	Pennes Bio 	Chips
Mimolette		Camembert		
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Donut's

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron








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

Férieré

Menu local, bas carbone et végétarien



lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	Rillettes	Radis roses Bio 	Salade de riz	Concombre bulgare
	Calamars à la romaine	Hot-dog	Boulettes au boeuf	Omelette Bio fromagère 
	Haricots verts Bio 	Chips	Pommes de terre grenailles rôties	Ratatouille Bio du chef 
	Mimolette		Edam	
	Crème vanille	Fruit de saison	Crumble aux pommes et rhubarbe	Yaourt local 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



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

Repas végétarien



lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette à la ciboulette	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Rosette et cornichons
Pilons de poulet texane	Saucisse de Toulous	Hachis parmentier du chef	Bruschetta tomate et mozzarella	Poisson MSC meunière 
Pommes de terre sautées	Lentilles Bio 	-	Salade verte	Julienne de légumes à la crème
Brie				Petit suisse
Fruit de saison	Pota glacé	Fruit de saison	Cookie du chef	Compote de pommes Bio du chef 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



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

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Tomate vinaigrette	Taboulé	Salade de blé au maïs	Radis et beurre	Mousse de foie
Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf BBC aux poivrons 	Quiche au poulet	Oeuf dur gratiné à la sauce tomate	Couscous de la mer
-	Gratin de courgettes	Salade verte	Pommes de terre sautées	Légumes couscous
	Mimolette	Tomme blanche		Bûche de chèvre
Bâtonnet de glace	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Yaourt aromatisé

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron







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

Soutenons nos athlètes

Repas végétarien



lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Salade de perles au surimi MSC 	Dips de carottes, sauce ciboulette	Saucisson à l'ail	Radis croque au sel	Toast de chèvre et salade
Emincé de porc à la moutarde et au miel	Paëlla	Pizza au thon	Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP 	Beignets de poisson
Légumes tajine	/	Salade verte	Semoule Bio 	Carottes façon Vichy
Brie		Camembert Bio 		
Fruit de saison	Finger au chocolat blanc	Fruit de saison	Pot de glace	Smoothie banane et fruits rouges

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



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

Repas végétarien

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Friand au fromage	Melon	Salade mexicaine	Concombre vinaigrette	Wraps de crudités
Sauté de dinde BBC façon blanquette 	Tajine végétarien aux pois chiches	Rôti de porc jus au thym	Lasagnes du chef	Colin MSC façon meunière 
Petits pois au jus	Semoule Bio 	Pommes de terre persillées	Salade verte	Gratin de courgettes
	Bûche mi-chèvre	Carré de Ligueil		
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Cake au citron du chef	Compote de pommes Bio et spéculoos 

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron

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

Repas végétarien 

Menu local et bas carbone 

Menu froid

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Pastèque	Carottes Bio râpées 	Friand au fromage	Betteraves sauce bulgare	Tomate vinaigrette
Sauce aux 3 fromages	Sauté de porc, sauce charcutière	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Salade de riz au maïs et oeuf dur	Risotto de poisson et crevettes
Tortis	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail		-
		Bûche mi-chèvre	Camembert Bio 	
Liégeois vanille	Pomme Bio 	Fruit de saison	Gâteau au chocolat et à l'ingrédient mystère	Bâtonnet de glace

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE Muron



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

Repas végétarien



Fêtons le dernier jour !

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Salade grecque	Carottes râpées au citron	Tomate vinaigrette	Pastèque	Melon
Escalope de porc sauce barbecue	Pizza au fromage	Cordon bleu de dinde	Cheeseburger	Sandwich au thon
Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella	Salade verte	Ratatouille Bio du chef	Frites	Chips
Mimolette		Camembert		
Pastèque	Bâtonnet de glace	Fromage blanc à la confiture	Cake marbré du chef	Donuts

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.