












RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 2 février au 6 février

Déjeuner

	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	MERCREDI 04/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
Entrée	Betteraves bio 	Carotte rapee edam bio 	Salade au chevre chaud 	Nems au poulet	Macedoine de legumes mayonnaise
Plat	Escalope de ble panee 	Haut de cuisse poulet grille 	Jambon grille	Emince de boeuf aux oignons	Filets de merlan pane 
Garniture	Lentilles bio 	Haricots verts persilles 	Flageolets	Poelee asiatique	Pomme de terre vapeur 
Fromage		Babybel bio 			Fromage blanc nature bio 
Dessert	Crepe au sucre	Banane fruit	Clementine	Litchis ananas	Biscuit speculoos

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)













 Origine



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 9 février au 13 février

Déjeuner

	LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
Entrée	Veloute tomate vermicelle	Radis beurre	Feuillete fromage	Concombres vinaigrette	Salade a l'emmental bio
Plat	Pave tomate fromage veggie 	Aiguillette poulet a la creme 	Emince de porc marine bali	Boulettes boeuf bio sce tomate 	Dos colin msc sauce au beurre blanc 
Garniture	Haricots verts bio 	Frites bio 	Chou fleur bio 	Coquillettes bio beurre 	Epinards branches a la creme agriconfiance 
Fromage	Yaourt nature bio origine 			Brie bio 	
Dessert	Biscuit speculoos	From blanc vanille bio 	Pomme golden	Kiwi	Eclair vanille

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Vegetarien



Fait maison



Recette BIO



Produit MSC



Origine
















TRANSFOOD

RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 16 février au 20 février

Déjeuner

	LUNDI 16/02	MARDI 17/02	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
Entrée	Potage de legumes bio 	Feuilles de chene vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon	Carotte rapée vinaigrette bio 	
Plat	Nugget de ble vegetarien 	Saute de poulet au curry 	Saucisse de toulouse grillée	Emince de veau poele	
Garniture	Carottes vichy ce2 	Riz creole bio 	Petits pois	Penne bio beurre 	
Fromage		Fromage aop 	Yaourt nature bio origine 	Brie bio 	
Dessert	Compote de pomme hve 	Creme au chocolat bio 	Poire	Banane bio 	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)

