














RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 22 juin au 26 juin

Déjeuner

	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrée	Macedoine sauce mayonnaise	Salade verte bio 	Concombre a la creme	Tomate en salade bio 	Melon bio 
Plat	Nugget de ble vegetarien 	Gratin de pates et jambon	Boeuf emince au paprika 	Palette a la diable cuite	Pane de colin d'alaska 
Garniture	Poelee champetre		Flageolets	Lentilles vertes	Haricot beurre au beurre
Fromage	Yaourt aux fruits mixes bio 		Vache qui rit bio 		Emmental bio 
Dessert	Sables bio 	Cone vanille	Tarte aux pommes bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt vanille bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



















Produit MSC



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 29 juin au 3 juillet

Déjeuner

	LUNDI 29/06	MARDI 30/06	MERCREDI 01/07	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
Entrée	Sardines au beurre	Concombre a la creme bio 	Feuillete au fromage bio 	Pasteque	Tomate cerise
Plat	Boulettes de boeuf bio sauce tomate 	Tajine de legumes 	Pilon de poulet grille 	Chipolatas	Sandwich a la dinde emmental 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Semoule bio 	Carottes vichy ce2 	Petit pois carotte bio 	Chips
Fromage		St moret 	Fromage blanc nature bio 	St nectaire aop 	
Dessert	Fromage blanc confiture de fraise bio 	Abricot f	Fruit de saison bio 	Yaourt aux fruits mixes bio 	Batonnet spiral oasis twist

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

















Appellation d'origine protégée



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 6 juillet au 10 juillet

Déjeuner

	LUNDI 06/07	MARDI 07/07	MERCREDI 08/07	JEUDI 09/07	VENDREDI 10/07
Entrée	Rillette du mans cornichon	Radis beurre	Salade de pdt aux harengs	Endives aux tomates et au bleu	Melon jaune
Plat	Paleron de boeuf braise 	Omelette au fromage bio 	Rissollette de veau	Cote de porc vpf grillee 	Dos de colin pane msc 
Garniture	Courgettes bio a la crème d'ail 	Pommes de terre sautées 	Haricots verts persilles 	Lentilles bio 	Epinards braises
Fromage	Cantal aop 		Emmental bio 	Brie bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Creme au chocolat bio 	Fraises au sucre	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé
















* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 13 juillet au 17 juillet

Déjeuner

	LUNDI 13/07	MARDI 14/07	MERCREDI 15/07	JEUDI 16/07	VENDREDI 17/07
Entrée	Salade du meunier	Pasteque	Terrine de campagne	Tartare de tomates et mangue	Concombre vinaigrette bio 
Plat	Pave de hoki sce aux herbes 	Omelette a la ciboulette bio 	Poulet roti 	Saute de porc a l'ananas 	Emince de veau poele
Garniture	Carottes vichy ce2 	Pdt a la provençale bio natura 	Haricots verts persilles 	Riz creole et petits pois	Tomates provençales bio 
Fromage		Camembert bio 	Comte origine aop 		Chanteneige bio 
Dessert	Pêche	Fruit de saison bio 	Puree de pommes et poires bio 	Flan a la noix de coco 	Carre bavarois au cacao

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Produit MSC



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine



















Appellation d'origine protégée



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 20 juillet au 24 juillet

Déjeuner

	LUNDI 20/07	MARDI 21/07	MERCREDI 22/07	JEUDI 23/07	VENDREDI 24/07
Entrée	Crudites de saison	Salade composée au poulet	Coquillettes bio au thon 	Salade de batavia aux croutons	Chou rouge a l'emmental
Plat	Hamburger vegetarien 	Lapin roti aux herbes 	Jamonneau a l'echalote 	Saute de boeuf a l'espagnole 	Pane de colin d'alaska 
Garniture	Salade bio 	Haricot beurre au beurre	Courgettes bio a la crème d'ail 	Riz creole bio 	Penne bio beurre 
Fromage	Yaourt vanille au lait entier bio 		Edam bio 	Ossau iraty aop 	
Dessert	Pêche	Crème renversée bio 	Glace glace pomme pêche framboise	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



France



Fait maison



Produit MSC


















Appellation d'origine protégée



RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

PRIMAIRE CLSH - Menu du 27 juillet au 31 juillet

Déjeuner

	LUNDI 27/07	MARDI 28/07	MERCREDI 29/07	JEUDI 30/07	VENDREDI 31/07
Entrée	Crudites de saison	Betteraves bio 	Crudites de saison	Carottes râpées vtgte vanillée bio 	Quiche lorraine 
Plat	Boeuf emince au paprika 	Lasagnes chevre épinards 	Brochette plt mariné moutarde	Dos de colin aux herbes 	Côte de porc vpf grillée 
Garniture	Mélange aux 3 céréales	Féculent du jour	Haricots verts persilles 	Pdt robe des champs from blc	Aubergines sautées
Fromage	Brie bio 		Fourme d'ambert aop 	St moret 	
Dessert	Pêche	Fruit de saison bio 	Crème brûlée maison bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

