RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 16 novembre au 20 novembre

Déjeuner

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Entrée	Creme de foie	Celeri rave sauce mayonnaise	Coquillettes bio au thon	Batavia bio aux croutons	Carottes rapees bio
Plat	Emince bœuf marine kentucky	Escalope de ble panee	Jambon blanc dd torchon	Saute de poulet	Pepites de colin aux 3 cereales msc
Garniture	Frites bio	Panache flageolets ce2	Poelee lyonnaise	Macaroni au beurre bio	Brocolis au beurre bio
Fromage		Brie bio	Fromage bio		Fromage aop
Dessert	Fromage blanc coulis fruits rouges bio	Fruit de saison bio	Gourde pomme hve	Creme au chocolat bio	Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Vegetarien · Produit MSC · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Appellation d'origine protégée · Haute valeur environnementale (HVE)

e-Quilibre

TRANSGOURMET

RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 23 novembre au 27 novembre

Déjeuner

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Entrée	Potage de legume	Betteraves bio	Carotte rapee vinaigrette bio	Crudites de saison bio	Crudites de saison bio
Plat	Pane fromage emmental	Hachis parmentier de boeuf	Mignon porc a la sauce barbecue	Cuisse de poulet rotie	Poisson du jour sausce hollandaise
Garniture	Haricot blanc	Batavia	Pommes dauphine	Coquillette bio beurre	Courgettes bio
Fromage	Camembert bio		Fourme d'ambert aop	Comte origine aop	
Dessert	Compote pomme vanille hve allegee 100g	Fruit de saison bio	Tarte normande	Fruit de saison	Yaourt morceaux banane bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Fait maison · Recette BIO · Vegetarien · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Produit MSC · Appellation d'origine protégée · Haute valeur environnementale (HVE)

e-Quilibre

TRANSGOURMET