RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 5 octobre au 9 octobre

Déjeuner

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrée	Salade de pdt au thon et oeuf bio	Crudites de saison	Radis beurre	Cervelas	Salade au comte
Plat	Boulettes de boeuf bio sauce tomate	Croq fromage	Emince de porc marine bali	Paupiette veau a la forestiere	Dos de colin sce hollandaise
Garniture	Courgettes bio a la crème d'ail	Petits pois carottes bio	Carottes vichy ce2	Lentilles bio	Pomme de terre roties
Fromage	Buche chevre bio		Fromage bio	Vache qui rit bio	
Dessert	Gourde pomme hve	Crepe au sucre	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Flan au chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Vegetarien · Fait maison · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Haute valeur environnementale (HVE)

e-Quilibre

TRANSGOURMET

RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

MATERNELLE CLSH - Menu du 12 octobre au 16 octobre

Déjeuner

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrée	Pate campagne cornichons	Potage maraicher	Salade au chevre chaud bio	Crudite de saison bio	Terrine de saumon jardinier
Plat	Saute de porc label rouge	Pave tomate fromage veggie	Filet de poulet a la creme de parmesan	Croque monsieur maison	Pane de colin d'alaska msc
Garniture	Haricot vert ce2	Riz bio au beurre	Salsifis	Salade bio	Chou fleur bio
Fromage	Emmental bio		Fromage bio		Croc lait carre bio
Dessert	Creme dessert a la vanille bio	Pomme rotie	From blanc bio	Brioche facon pain perdu	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

France · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Recette BIO · Label Rouge · Vegetarien · Fait maison · Produit MSC · Agri éthique

e-Quilibre

TRANSGOURMET