

# RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

**PRIMAIRE CLSH - Menu du 1 décembre au 5**

**décembre**

## Déjeuner

LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

Entrée

Crepe fromage

Potage de legumes bio natura

Batavia pomme nx raisins secs bio

Celeri rave sauce mayonnaise

Creme de foie

Plat

Oeufs durs sauce bechamel

Lasagne bolognaise vbf

Saucisse de toulouse grillee

Aiguillette poulet a la creme

Colin d'alaska pané

Garniture

Courgettes sautees

Batavia

Haricot blanc

Poelee rustique

Epinards branches a la creme agriconfiance

Fromage

Emmental bio

St moret

Cantal

Dessert

Ananas en tranche au sirop

Orange fruit

Gourde pomme hve

Flan patissier

Yaourt vanille au lait entier bio



Recette BIO



Fait maison



Viande bovine française



Produit MSC



Origine

Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

**PRIMAIRE CSH - Menu du 8 décembre au 12**

**décembre**

## Déjeuner

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Entrée	Macedoine mayonnaise bio 	Radis au sel	Salade d'endives aux croutons bio 	Bouillon poule vermicelle	Carottes rapees
Plat	Nugget de ble vegetarien 	Tomates farcies	Jambon grille sce aux champ. 	Hachis parmentier 	Dos de colin sauce hollandaise 
Garniture	Ratatouille	Riz creole bio 	Lentilles	Batavia	Coquillette bio beurre 
Fromage		Chanteneige bio 	Fromage aop 	Edam bio 	
Dessert	Beignet framboise	Fruit de saison bio 	Donut sucre	Compote pomme	Yaourt sucre bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE MURON

**PRIMAIRE CLSH - Menu du 15 décembre au 19**

**décembre**

## Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	Feuilleté au fromage bio 	Betteraves à la vinaigrette	Beurre de sardines	Potage de légumes	Terrine de saumon fumé
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate fromage 	Emince de veau façon blanquette	Aiguillette plt provençale 	Raviolis au gratin 	Emince de chapon à la crème
Garniture	Carottes vichy ce2 	Riz creole bio 	Pdt noisette	Batavia	Duo h. verts sauce à la noisette pdt duchesse
Fromage			Fromage aop 	Babybel bio 	Comté origine aop 
Dessert	Pêches au sirop	Liegeois vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison	Sapin vanille

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO  
 Vegetarien  
 France  
 Fait maison  
 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)  
 Appellation d'origine protégée

