



Municipalité de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Menus du 4 au 8 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio	Chiffonnade de laitue, croûtons et fromage	Salade de riz, maïs et ciboulette	Endives aux pommes HVE	Céleri rémoulade
	Carbonara	Stroganoff végétarien aux champignons et haricots rouges	Cordon bleu sauce napolitaine	Filet de merlu MSC sauce citron	Goulash de boeuf au paprika
	Macaronis Bio	Riz Bio créole / Butternut rôtie	Carottes braisées Bio	Fondue de poireaux Bio à la crème	Semoule Bio
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits local	Banane Bio	Rocher coco du chef	Compote de pommes Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Antarctique	Vendredi
Semaine 46	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Menus du 11 au 15 novembre 2024		Carottes râpées Bio aux raisins secs	Velouté de potiron local au curry	Salade iceberg et ses glaçons de feta	Cake aux champignons
		Parmentier de légumes aux lentilles corail	Steack haché Bio sauce échalote persillée	Poisson MSC aux fruits de mer	Colombo de volaille label
	Férié	Salade verte vinaigrette	Torsades Bio	Riz aux oignons	Brocolis braisé
		St Paulin	Assortiment de fromages	Faiselle façon igloo	Munster AOP
		Fromage blanc Bio à la confiture	Fruit de saison local	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)	Kiwi Bio



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire



SERD - cette semaine, pesée des déchets

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47		18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Menus du 18 au 22 novembre 2024		Saucisson à l'ail	Velouté de chou-fleur Bio	Radis noir râpé rémoulade	Brocolis vinaigrette	Céleri râpé sauce fromage blanc au curry
		Paella végétarienne Riz IGP et légumes (carottes, poireaux, tomates, pois chiches, petits pois)	Pot au feu Légumes du pot et pommes de terre	Lamelles de kebab Potatoes	Filet de colin MSC sauce aneth Gratin de chou-fleur Bio béchamel	Sauté de poulet Bio façon blanquette Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes, champignons)
		Mimolette Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Ramequin de fromage blanc	Brie
		Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local	Compote pomme kiwi	Coupe banane Bio au chocolat	Gâteau à la peau de banane
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48		25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Menus du 25 au 29 novembre 2024		Carottes râpées Bio au citron	Potage parmentier (pommes de terre et poireaux locaux)	Rillettes de colin d'Alaska MSC et toast	Pomelo et sucre	Macédoine
		Omelette (oeufs Label) au cheddar	Quiche Ricotta épinards (oeufs Bio, épinards Bio, Emmental Bio, lait Bio)	Jambon braisé sauce forestière	Cheeseburger	Saumonette rôtie sauce tomate
		Potimarron rôti	Salade verte	Petits pois Bio au jus	Frites	Riz Bio pilaf
		Edam	Vache qui rit	Camembert Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
		Beignet au sucre	Kiwi Bio	Mousse au chocolat du chef	Compote de poires HVE	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Menus du 2 au 6 décembre 2024	Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa et légumes	Poireaux locaux vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio
	Gnocchis	Sauté de boeuf (pommes de terre, oignons, champignons)	Quiche au poulet	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette
	sauce trois fromages	Purée de carottes Bio	Salade verte vinaigrette	Panais poêlés	Salade verte vinaigrette
	Petit suisse sucré	Fromage local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
	Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires HVE du chef	Compote pomme-vanille
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 50	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Menus du 9 au 13 décembre 2024	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	Mousse de carottes du chef et son toast	Chou rouge râpé aux pommes HVE
	Saucisse label BBC	Aiguillettes de poulet à la normande	Boulettes au veau façon tajine	Falafels du chef sauce tomate	Lasagnes de poisson MSC
	Lentilles	Chou vert	Tajine de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
	Brie	Gouda Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre local	Fromage blanc sucré Bio
	Clémentines	Gâteau du chef aux oeufs Bio	Salade d'agrumes	Yaourt aux fruits local	Compote de pommes Bio



Produit Biologique

Anchorage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire






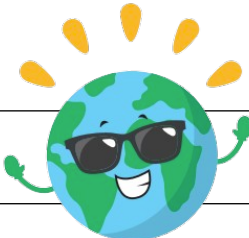





Municipalité de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 51		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Noël	Vendredi
Menus du 16 au 20 décembre 2024		16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.	20-déc.
	Crêpe aux champignons	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix et raisins secs)	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Mousse de canard et toast 		
	Flan aux oeufs Bio salé au fromage 	Boeuf mode	Blé Bio au jambon et Emmental façon risotto 	Volaille au pain d'épices	Repas de vacances	
	Salade verte	Purée de légumes	-	Pommes boulangère / Haricots verts Bio 		
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Gouda	Clémentines		
	Fruit de saison	Riz au lait au caramel	Compote pomme HVE banane 	Bûche de Noël du chef		



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire