



Ville de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	1-sept.					
	Menus du 1 au 5 septembre 2025	Tomates Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
		Bolognaise	Tortilla pommes de terre locales aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC sauce citron
		Tortis HVE	Courgettes braisées	Semoule Bio	Frites	Tomates provençales
		Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Yaourt nature
	Glace	Salade de fruits frais	Pastèque	Fromage blanc local sucré	Clafoutis aux abricots du chef	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	8-sept.					
	Menus du 8 au 12 septembre 2025	Taboulé (semoule HVE)	Radis roses et beurre	Chou-fleur Bio à l'échalote	Pastèque	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Sauté de dinde	Rôti de porc au jus	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce aux petits pois et Mozzarella	Colombo de poisson MSC
		Haricots beurre persillés	Riz IGP pilaf	Grafin dauphinois (pommes de terre Bio)	Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes et aubergines
		Gouda	Carré Ligueil	Camembert	St Paulin	Fromage blanc nature
	Raisin blanc	Compote de pommes HVE et abricots	Pomme Bio	Liégeois au chocolat	Quatre quart 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





Ville de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 38	Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas violet
Menus du 15 au 19 septembre 2025	15-sept. Salade de lentilles	16-sept. Salade de cervelas vinaigrette	17-sept. Courgettes Bio râpées aux raisins	18-sept. Salade de tomates vinaigrette	19-sept. Velouté de betteraves rouges Bio et chou rouge au fromage et croûtons
	Flan de courgettes (oeufs Bio)	Pilon de poulet rôti mariné	Carbonara de poisson MSC	Tajine aux boulettes à l'agneau	Hachis parmentier avec sa purée violette
	Semoule HVE	Carottes Bio au cumin	Coquillettes HVE	Frites	-
	Verre de lait local	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Yaourt Local nature sucré	Brie
	Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert vanille	Compote pomme Bio banane Bio	Tarte aux myrtilles
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
Menus du 22 au 26 septembre 2025	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
	Omelette au chorizo	Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Sauté de dinde, citron et gingembre	Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf Bio)	Poisson du jour MSC
	Petits pois au jus	Semoule HVE	Butternut rôtie	Salade verte	Haricots beurre persillés
	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré
	Abricots	Ile flottante	Ananas rôti	Ananas rôti	Salade de fruits 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





Ville de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	Melon	Taboulé (semoule HVE)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Radis roses et beurre
	Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Quiche potimarron et fromage	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratinée
	Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes	Salade verte	(pâtes Bio)	Chou-fleur Bio rôti
	Cantal AOP	Mimolette	Chanteneige	Verre de lait local	Fromage de chèvre
	Pomme Bio cuite caramélisée	Raisin blanc	Poire HVE	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
Semaine 41	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
Menus du 6 au 10 octobre 2025	Carottes Bio râpées façon maltaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Mousse à la betterave, crème montée aux agrumes	Saucisson sec et cornichons
	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la provençale	Bruschetta tomates et Mozzarella	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrettes, roquette et jus de rôti au miel	Poisson MSC meunière
	Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte	Fricassée de champignons, échalotes	Gratin de chou-fleur, épinards au Cheddar
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Feuilleté au fromage de chèvre frais et herbes fraîches	Tomme noire
	Poire HVE pochée	Crème aux oeufs	Fromage blanc Bio à la confiture	Brunoises de pommes et de poire à la cannelle, chantilly et coulis de pruneau	Salade de fruits 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





Ville de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire



menu inversé

Semaine 42	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
Menus du 13 au 17 octobre 2025	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Ile flottante et son crémeux à la carotte	Tarte au fromage du chef	Chou à la crème salé au jambon	
	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin MSC
	Riz IGP pilaf	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis	Carottes braisées	Salade verte
	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Gouda	Yaourt local sucré	Camembert Bio
	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées	Banane Bio	Pomme Bio	Petit fantôme craquant (meringue)	Compote de poire HVE

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

