



Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45		3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025		Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
		Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron
		Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre (ndt Bio)	Brocolis à l'ail
		Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 46		10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025		Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
		Saucisse de Francfort		Emincé pois et blé, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus
		Pommes de terre rissolées		Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
		Gouda		Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio
		Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Orange	Cake vanille du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 47		17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025		Salade de petits pois et maïs	Rosette et cornichons	Salade d'endives vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio
		Carbonara au saumon	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
		Coquillettes HVE	Légumes du pot	Semoule HVE	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
		Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait	Camembert Bio
		Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux oeufs Bio	Poire Bio
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48		24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025		Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons	Salade de riz IGP
		Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate	Fajitas au boeuf	Jambon blanc	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
		Riz IGP pilaf	Salade verte Bio	garni	Frites	Purée de potimarron
		Yaourt Bio	Emmental	Verre de lait Bio	Mimolette	Cantal AOP
		Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pomme du chef à la vanille	Salade de fruits du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi - repas bas carbone		Vendredi			
Semaine 49		1-déc.		2-déc.		3-déc.		4-déc.		5-déc.	
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette 		Velouté de légumes Bio 		Salade de pommes de terre vinaigrette			Carottes râpées locales vinaigrette 		Houmous de haricots rouges et son toast	
	Tartiflette		Boeuf bourguignon		Quiche au poulet et Emmental			Bolognaise végétale (aux pois Bio) 		Calamars à la romaine sauce tartare	
	aux pommes de terre Bio 		Petits pois au jus		Carottes aux oignons		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches 		Brocolis Bio gratinés 		
	Camembert Bio 		Gouda		Tomme blanche		Yaourt nature		Saint Nectaire AOP 		
	Fruit de saison Bio 		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Clafoutis aux poires du chef		Clémentines		
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi			
Semaine 50		8-déc.		9-déc.		10-déc.		11-déc.		12-déc.	
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Potage de potimarron		Butternut râpée au fromage blanc		Salade de perles au surimi MSC vinaigrette 			Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote 		Oeuf dur Bio mayonnaise 	
	Saucisse de Toulouse		Sauté de poulet Tex mex		Croque chèvre Emmental			Galette d'avoine du chef		Poisson du jour	
	Lentilles Bio 		Frites		Salade verte		Chou-fleur Bio béchamel 		Semoule HVE 		
	Brie		Emmental Bio 		Yaourt sucré Bio 		Tartare ail et fines herbes		Cantal AOP 		
	Poire		Roulé à la confiture de fraise du chef		Fruit de saison		Liégeois vanille		Salade de fruits du chef		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

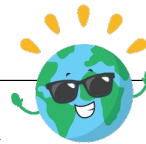




Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Noël	Vendredi
	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Wrap fromage frais, salade, carotte	Salade d'agrumes	Salade mexicaine	Mousse de foie et toast	Menus de vacances 
	Mac and cheese raclette aux pâtes HVE 	Sauté de boeuf à la moutarde Purée de céleri et pommes de terre	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto Carottes braisées	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio 	Gouda	Fromage local 	
	Fruit de saison Bio 	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

