



Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 10	Lundi	Mardi -	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette 	Carottes Bio vinaigrette 	Salade de blé Bio au maïs 	Velouté de chou-fleur Bio 	Céleri rémoulade 
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette 	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis 
	Semoule Bio 	Petits pois	Salade verte	Frites	
	Brie	Verre de lait local 	Fromage	Chanteneige Bio 	Mimolette
	Pomme Bio 	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef 	Crème aux oeufs du chef au lait local 
Semaine 11	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 9 au 13 mars 2026	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
	Toast au chèvre (chèvre local) 	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette 	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio 
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio 	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron 
	Haricots verts Bio 	Tortis Bio 	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné 	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio 	Fromage	Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio 	Yaourt Bio vanille local 	Banane Bio au caramel 	Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio 

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi
Semaine 12		16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Maïs à la Feta	Salade de pâtes Bio sauce cocktail	
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup	
	Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella	
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio	
	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Tarte au citron du chef	Banane Bio	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – dessert solidaire	Vendredi	
Semaine 13		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes râpées locales à l'orange	
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois crème ciboulette	Poêlée de pâtes Bio	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé	
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites	
	Gouda Bio	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie	
	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison Bio	Cupcake à la tombée de pomme (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio	

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14		30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Menus du 30 mars au 3 avril 2026		Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	Salade de crudités	Carottes Bio râpées à l'échalote 	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur 
		Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio) 	Poisson du marché
		Carottes locales façon Vichy 	Riz Bio 	Salsifis persillés	Salade verte Bio 	Purée de patates douces du chef
		Cantal AOP 	Camembert	Fromage	Edam Bio 	Petit suisse sucré
		Pomme Bio 	Fromage blanc Bio à la confiture de fraise 	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe 	Coupe banane Bio chocolat 
Semaine 15		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas de Pâques	Vendredi
		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit		Salade de pâtes (pâtes Bio) 	Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner 	 
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto 	Parmentier de canard et boeuf		
		Semoule Bio / légumes couscous 	Chou-fleur en gratin	Salade verte		
		Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local 		
		Banane Bio 	Fruit de saison	Brownie au chocolat		

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

