



Commune de Mur de Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18		27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026		Betteraves rouges Bio vinaigrette	Mousse de petits pois au fromage frais	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	1er mai
		Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)	Rôti de boeuf à la provençale	Filet de poisson MSC crème de poivron	
		Riz Bio	-	Purée de chou-fleur	Courgettes braisées	
		Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Edam	Verre de lait local	
		Banane Bio	Compote pomme HVE rhubarbe du chef	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	
Semaine 19		Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
		4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026		Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)	Salade composée de crudités	Salade de blé Bio à la tomate et maïs	victoire 1945
		Sauce façon carbonara	Risotto printanier et Parmesan AOP	Sauté de porc au lait de coco	Bolognaise (égréné de boeuf Bio)	
		Tortis Bio	(fèves, petits pois, carottes)	Semoule Bio	Haricots verts Bio	
		Emmental râpé Bio	Camembert Bio	Assortiments de fromages	Fromage blanc Bio	
		Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Crumble du chef pomme Bio chocolat	

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	Vendredi	
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	
		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa	Betteraves rouges Bio vinaigrette	l'Ascension		fermé
		Filet de merlu MSC sauce crème	Escalope de porc sauce aux herbes	Boulettes au veau sauce moutarde			
		Brocolis Bio gratinés	Frites et ketchup	Coquillettes Bio			
		Assortiment de fromages	Carré de Liguell	Camembert Bio			
Donut	Pomme Bio	Assortiment de fruits de saison					
Semaine 21	Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	
		Salade de riz	Concombre Bio à la crème	Radis roses et beurre	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi	
		Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie (poulet, moules, chorizo)	Omelette aux pommes de terre (pdf Bio, oeufs label MEA)	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail	
		Courgettes sautées à l'ail	Garniture paella	Salade verte	Sauté de porc au miel	Poisson frais du marché en croûte d'herbes	
		Edam Bio	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Navets rôtis au miel	Coquillettes Bio	
Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef	Compote	Fromage blanc Bio	Bleu			
			Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre			

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	Vendredi tout Bio
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)	
		Jambon braisé	Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)	Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco	
		Flageolets	Salade verte	Purée d'aubergines Bio	Courgettes Bio	
		Gouda Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Camembert Bio	
		Melon	Crème aux oeufs du chef au lait local	Cookie du chef	Salade de fruits Bio	
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC	Salade de haricots verts label CE2	Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Sauté de boeuf aux poivrons	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Escalope de dinde à la crème	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	
	-	Poêlée de haricots verts	Salade verte	Riz Bio	Petits pois Bio au jus	
	Mimolette	Yaourt nature Bio	Tomme blanche	Camembert Bio	Kiri	
Bâtonnet de glace	Fraises et sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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 - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Wrap de crudités au fromage frais	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella	Rillettes de poisson	Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon Bio
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar	Filets de poulet marinés sauce tex-mex	Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP
	Carottes Bio façon Vichy	Frites	Riz Bio pilaf	Tomate Bio provençale	Semoule Bio
	Brie	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature Bio
Pêche rôtie au miel	Crème caramel du chef	Fruit de saison	Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)	
Semaine 25	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	Courgettes râpées vinaigrette	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Bâtonnets de carotte Bio sauce fromage blanc	Salade de dés de pastèque et tomate	Salade de lentilles vinaigrette à l'échalote
	Escalope de dinde au basilic	Croque tomate, Mozzarella ciboulette	Nuggets au poisson crème à l'aneth	Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais sauce citron
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées	Boulgour Bio	Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
	St Paulin	Carré frais	Gouda	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio
Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche	Abricots rôtis	Fraises et chantilly	Semoule au lait local	

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

I GP = 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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, olives, Feta)	Melon	Friand au fromage	Gaspacho	Pâté de campagne et cornichon
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pomme de terre	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine Haricots verts label CE2 à l'ail	Jambon blanc Chips	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes
	Kiri	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Suisse Bio	Carré de l'Est
	Pot de glace	Coupe de fraise et son crumble	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Mousse au chocolat du chef
Semaine 27	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette	Tomates vinaigrette		Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue	Courgette Bio farcie végétarienne	Filet de poisson MSC Meunière	Repas de vacances	Sandwich du chef
	Purée de brocolis	Riz Bio pilaf	Coquillettes Bio		Chips
	Mimolette	Gouda Bio	Camembert		Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel	Glace		Abricots

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

