

Ville de Mûrs-Érigné





Menus du 29 août au 2 septembre 2022







Menus du 5 au 9 septembre 2022











Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



- ☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
- ☑ Allergies et intolérances: nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

^{*} Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

^{*} Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons,

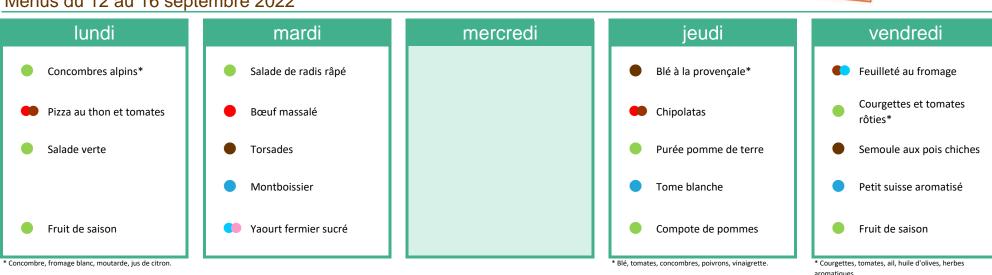


Ville de Mûrs-Érigné





Menus du 12 au 16 septembre 2022

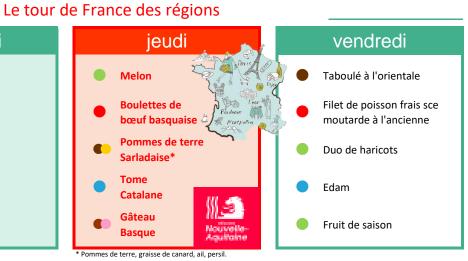


Menus du 19 au 23 septembre 2022

lundi Salade papillon* Escalope de dinde pané Carottes persillées Camembert Glace

mardi

mercredi



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Tomates à l'échalote Chili sin carne (lentilles vertes et haricots rouges) Riz Yaourt fermier sucré Fruit de saison

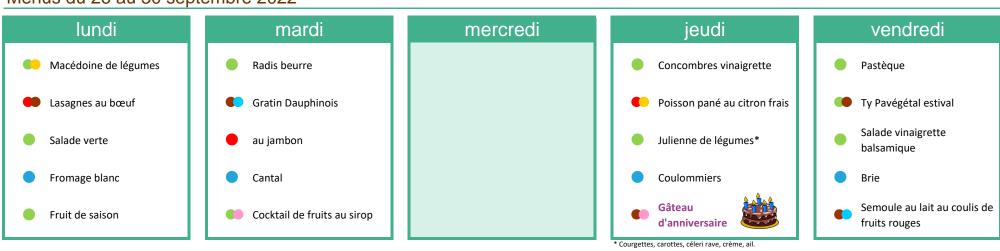


Ville de Mûrs-Érigné

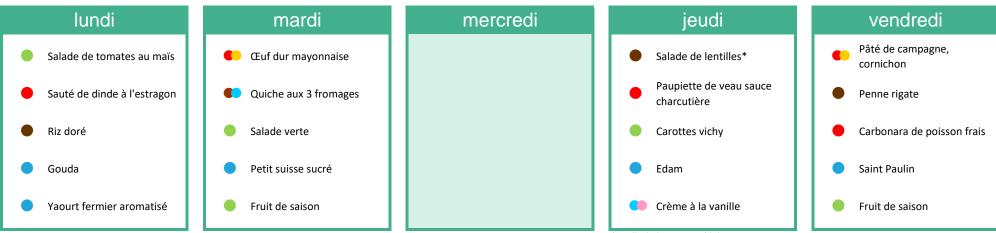




Menus du 26 au 30 septembre 2022



Menus du 3 au 7 octobre 2022



^{*} Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



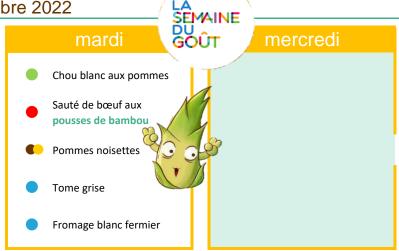
Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Ville de Mûrs-Érigné

Menus du 10 au 14 octobre 2022





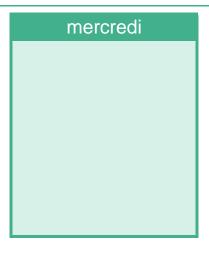




Menus du 17 au 21 octobre 2022

Iundi Tortis multicolores aux dés de tomates et olives Jambon grillé sauce champignons Haricots blancs à la tomate Bûche laitière Crème dessert au chocolat

mardi Saucisson à l'ail, cornichon Poulet rôti Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison







* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

Viande, poisson, oeuf

Produit laitier

- Matière grasse cachée
- 0
- ☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
- ☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.