

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Mûrs-Érigné



fermier, etc.) dont 20% de bio minimum



Menus du 2 au 6 janvier 2023



mardi 3 Betteraves à l'échalote Boulettes de bœuf au coulis de tomate Semoule Fromage Fruit de saison

mercredi 4

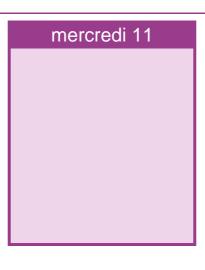




Menus du 9 au 13 janvier 2023











- 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.

^{*} Chou chinois, lardons, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



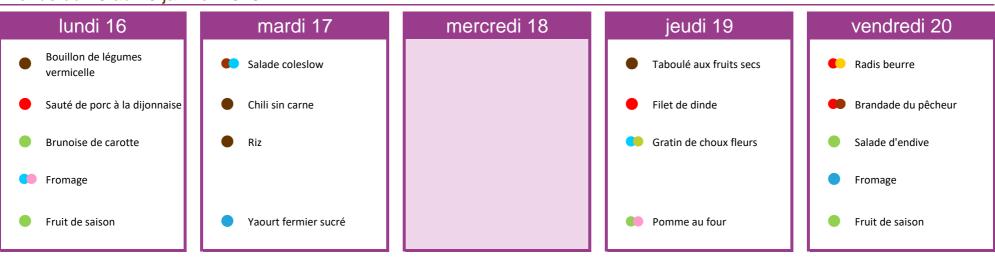
RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Mûrs-Érigné

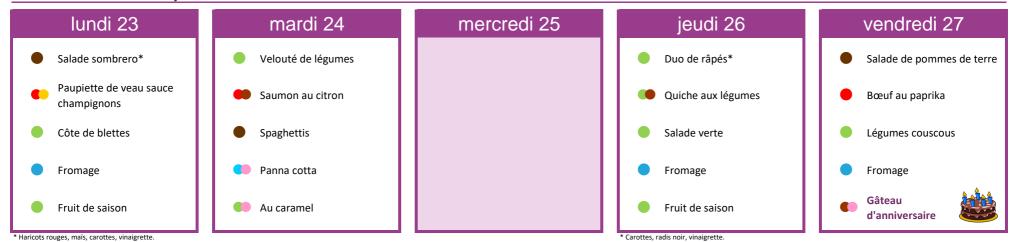




Menus du 16 au 20 janvier 2023



Menus du 23 au 27 janvier 2023



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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Mûrs-Érigné





Menus du 30 janvier au 3 février 2023



mercredi 1



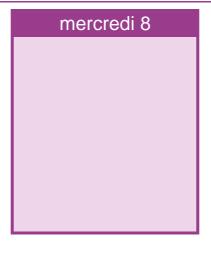
vendredi 3 Céleri vinaigrette Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole Fromage Fruit de saison

Le tour de France des

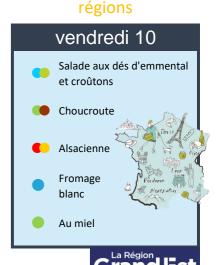
Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6 Velouté Potiron Bœuf Stroganoff Brocolis gratiné Crème dessert chocolat fermier









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.