

Ecole de Meursac

Menu du Lundi 2 Septembre au 6 Vendredi Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge vinaigrette	Tomate vinaigrette	Concombre bio vinaigrette	Macédoine Mayonnaise
Cordon bleu de dinde sauce Napolitaine	Omelette à l'emmental	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Filet de merlu MSC au citron
Torsades Bio	Riz bio créole	Frites	Boullgour bio au beurre
Crème dessert vanille	Donuts	Fruit de saison	Liégeois vanille

Légende : Produits labellisés





Ecole de Meursac

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie cormichons	Radis roses beurre	Pastèque	Taboulé du chef
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc au jus	Chili aux patates douce haricots rouges et poivrons sauce petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Courgettes braisées	Riz bio au beurre	Coquillettes bio	Poêlée de courgettes et aubergines
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Cake du chef	Salade de Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromages	Carottes bio râpées à la vinaigrette	Rosette cornichons	Salade de riz maïs et ciboulette
Gratin de courgettes et boulgour bio	Pilon de poulet marinés	Sauté de bœuf à l'Indienne	Carbonara de saumon
Boulgour bio	Ratatouille du chef	Frites	Coquillettes bio
Mousse chocolat	Compote de pêches	Quatre quart du chef	Fruit de saison



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave bio ciboulette	Melon	Chou blanc mimolette	Salade verte aux croûtons
Omelette fromagère	Falafels sauce tomate et curry	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC sauce au citron
Riz bio au beurre	Semoule bio au jus	Salade verte	Torsades bio
Chou chantilly	Ile flottante crème anglaise	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Repas végétarien			
Lundi	Mardi 2	Jeudi	Vendredi
Carottes bio râpées à l'orange	Salade de pommes de terre	Céleri rémoulade	Flammekueche du chef
Beignet de poisson sauce tartare	Rôti de dinde forestier	Curry de lentilles bio et poivrons	Escalope de porc à la moutarde
Pommes de terre vapeur	Haricots verts bio persillés	Coquillettes Bio	Boullgour bio
Yaourt aromatisé	Gâteau au yaourt du chef	Compote de pomme du chef	Glace

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Radis roses et beurre	Salade de pépinettes	Concombre aux dés de brebis	Oeufs mimosas
Pilon de poulet rôti aux herbes	Filet de poisson meunière MSC,	Nuggets végétariens	Moussaka de dinde aux légumes
Frites	Courgettes braisées	Riz Bio aux petits légumes	Coeur de blé bio
Liégeois chocolat	Yaourt au fruit	Kobandravina (gâteau à la banane)	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au dés d'emmental	Pâté de campagne cornichons	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de riz bio maïs et ciboulette
Boulettes au soja tomate et basilic	Sauté de boeuf façon grand mère	Sauté de poulet à l'indienne	Filet de colin MSC sauce à l'aneth
Semoule bio	Potiron rôti	Riz basmati	Haricots verts bio
Fruit de saison	Nappé caramel	Gâteau choco coco du chef	Compotes de pomme du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés