

# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024

### Repas végétarien

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre	Radis roses	Salade de <b>torsades Bio</b> au pesto
Aiguillettes de poulet	Mac and cheese au cheddar	Sauté de porc à la moutarde	Pêche du jour, sauce aneth
<b>Haricots verts Bio</b>	<b>Macaronis Bio</b>	Frites	Poêlée de courgettes et d'aubergines
Île flottante du chef	<b>Fruit Bio</b> de saison	<b>Fruit Bio</b> de saison	Roulé à la confiture de fraises

Légende : **Bio**



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 6 Mai au Vendredi 10 Mai 2024

### Repas végétarien

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<b>Betteraves rouges Bio et maïs</b>	Baguette façon pizza du chef		
Sauce bolognaise ( <b>Boeuf Bio</b> )	Omelette	<b>Féié</b>	<b>Fermé</b>
<b>Pennes Bio</b>	Courgettes braisées		
Yaourt aux fruits	<b>Fruit Bio</b> de saison		

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

		Repas végétarien	Menu Fête Foraine
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Carottes Bio râpées vinaigrette	Tomate mozzarella	Salade verte fromagère	Dips de carottes, sauce ciboulette
Sauté de poulet au curry	Chipolatas aux herbes	Bolognaise de lentilles Bio au parmesan AOP	Panini au poulet, sauce barbecue
Brocolis Bio aux oignons	Mogettes de Vendée	Tortis Bio	Chips
Fromage blanc à la confiture	Fruit Bio de saison	Salade de fruits Bio	Donut

Légende : Bio - Produits labellisés



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 20 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Menu Local et Bas Carbone

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
	Rillettes	Salade de riz Bio	Melon
Férialé	Filet de colin MSC, sauce provençale	Sauté de boeuf aux olives	Sauté de porc au curry
	Coquillettes Bio	Petits pois aux oignons	Pommes de terre vapeur
	Fruit Bio de saison	Crumble pommes rhubarbes	Fromage blanc sucré

Légende : Bio - Produits labellisés



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

### Repas végétarien

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<b>Betteraves Bio</b> , vinaigrette	Tomates, vinaigrette à la ciboulette	Macédoine mayonnaise	Rosette Lyonnaise et cornichons
Pilons de poulet texane	Jambon braisé	Boulettes au soja, à la tomate et au basilic	Pêche du jour
Pommes de terre sautées	<b>Haricots verts Bio</b> aux poivrons	Boulgour томaté	<b>Ratatouille Bio</b> du chef
<b>Fruit Bio</b> de saison	Pot glacé	Cookie du chef	Salade de <b>fruits Bio</b>

Légende : **Bio**



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

### Repas végétarien

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Tomates, vinaigrette	Taboulé à la <b>semoule Bio</b>	Radis roses et beurre	Mousse de foie
Pastasotto de courgettes, fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf à la provençale	Oeufs durs gratinés à la sauce tomate	Couscous de la mer
<b>Coquillettes Bio</b>	Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre sautées	Légumes couscous
Glace	<b>Fruit Bio</b> de saison	Gâteau au yaourt du chef	Salade de <b>fruits Bio</b>

Légende : **Bio**



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024

	Soutenons nos athlètes !	Repas végétarien	
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Concombres vinaigrette	Tomate mozzarella	Radis croque au sel	Chou fleur sauce cocktail
Emincé de porc à la moutarde et au miel	Paëlla	Courgettes provençales, crumble aux amandes et <b>parmesan AOP</b>	Calamars à la romaine, sauce tartare
<b>Lentilles Bio</b>		<b>Semoule Bio</b>	<b>Carottes Bio</b> façon Vichy
<b>Fruit Bio</b> de saison	Beignet au chocolat	Pot glacé	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024

### Repas végétarien

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Friand au fromage	Melon	Concombre vinaigrette	Tomates au basilic
Escalope de dinde, sauce à la crème	Tajine végétarien aux pois chiches	Lasagnes bolognaise du chef	Colin MSC façon meunière
Petits pois au jus	Semoule Bio	Salade verte	Courgettes Bio braisées
Fruit Bio de saison	Yaourt aux fruits	Cake au citron du chef	Bâtonnet de glace

Légende : Bio - Produits labellisés





# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 24 Juin au Vendredi 28 Juin 2024

Repas végétarien

Menu Local et Bas Carbone

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Pastèque	Melon	<b>Betteraves rouges Bio</b> sauce bulgare	Tomates vinaigrette
Nuggets végétarien	Chipolatas grillée au thym	Jambon blanc	Risotto de la mer
<b>Tortis Bio</b>	<b>Carottes Bio</b> braisées	Salade de pommes de terre	
Liégeois vanille	<b>Fruit Bio</b> de saison	Gâteau au chocolat et ingrédient mystère	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio**



# Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 1 Juillet au Vendredi 5 Juillet 2024

### Repas végétarien

Lundi 1 Juillet	Mardi 2 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
Salade grecque	<b>Carottes Bio</b> râpées au citron	Melon	Menu
Escalope de porc, sauce barbecue	Pizza au fromage	Cheeseburger	Surprise
<b>Semoule Bio</b>	Salade verte	Frites	Du
Yaourt aromatisé	Bâtonnet de glace	Rose des sables	Chef

Légende : **Bio**

