

Ecole de Meursac

Menu du Lundi 4 novembre au Vendredi 8 Novembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge vinaigrette	Friand au fromage (entrée chaude)	Velouté aux choux fleurs	Saucisson à l'ail cornichons
Penne bio à la carbonara	Champignons et haricots rouges au paprika	Escalope de volaille à la crème	Filet de merlu MSC sauce au citron
	Butternut rôti	Potatoes	Boulgour bio
Eclair au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 11 novembre au Vendredi 15 Novembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Oeuf dur mayonnaise)	Velouté de potiron au curry	Taboulé d'hiver
	Steak haché sauce barbecue	Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC sauce au citron
	Pommes grenailles rôties	Torsade bio au beurre	Brocolis au beurre
	Yaourt aromatisé	Cake au citron du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 18 novembre au Vendredi 22 Novembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Rosette et cornichons	Chou blanc dés d'émmental et noix	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de champignons
Rougail de poulet	Falafels à l'orientale	Sauté de porc à la moutarde	Carbonara de saumon
Pommes de terre persillées	Semoule bio au petits légumes	Poêlée de légumes d'hiver	Coquillettes bio au beurre
Gâteau Basque	Fruit de saison bio	Liégeois caramel	Yaourt nature sucré

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 25 novembre au Vendredi 29 Novembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes au fromage blanc au curry	Potage de légumes	Radis noir râpé vinaigrette à l'échalote	Salade de riz, maïs et oeuf dur
Haut de cuisse de poulet rôtie aux herbes	Omelette fromagère	Jambon braisé sauce brune	Gratin de colin MSC à la Normande
Riz bio créole	Salade verte	Galette de pomme de terre	Brocolis bio
Fromage blanc à la compote	Semoule au lait du chef	Fruit de saison bio	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de porc cornichons	Potage de légumes	Betterave bio et oeuf dur	Salade fromagère au gouda
Tartiflette	Boulette au boeuf sauce tomate et paprika	Nuggets végétarien	Filet de colin MSC à la Bordelaise
Salade verte	Semoule bio au jus	Coeur de blé bio	Pomme vapeur
Fruit de saison bio	Ile flottante	Cake aux fruits confits du chef	Donuts

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge au pommes	Salade de perles au surimi	Potage de légumes bio	Salade coleslaw
Saucisse de Toulouse	Pilon de poulet texane	Pizza aux trois fromages	Carbonara de saumon
Flageolets à l'ail	Pommes noisettes	Salade verte	Penne bio
Pomme au four	Moelleux au chocolat	Roulé à la confiture	Mousse au chocolat

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Champignons à la grecque	Velouté Dubarry (chou fleur)	Repas de Noël	Salade de riz au surimi
Paupiette de dinde au jus	Chili sin carné		Filet de poisson sauce crevettes
Gratin de brocolis béchamel	Riz bio		Carottes bio
Crème caramel du chef	Fruit de saison bio		Fruit de saison bio

Légende : **Bio** - Produits labellisés

