

Ecole de Meursac
Menu du Lundi 6 au Vendredi 10 Janvier 2025

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Velouté de potiron	Macédoine mayonnaise
Emincé de dinde arrabiata	Omelette fromagère	Filet de hoki MSC sauce aneth	Chipolatas aux herbes
Coquillettes au beurre	Riz bio pilaf	Carottes braisées	Semoule au beurre
Eclair au chocolat	Fruits de saison	Galette des rois	liégeois vanille

Légende : Bio - Produits labellisés



Ecole de Meursac
Menu du Lundi 13 au Vendredi 17 Janvier

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail	Potage de butternut	Velouté de légumes	Crêpes au fromage
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc au jus	Nuggets végétariens sauce tartare	Parmentier de colin MSC
Potatoes au paprika	Boulgour томaté	Riz bio au beurre	Salade verte
Fruit de saison	Nappé caramel	Poire rôtie aux spéculoos	crème dessert vanille

Légende : Bio - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 20 au Vendredi 24 janvier

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au dés d'emmental	Potage de légumes	Salade Waldorf	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillette de volaille sauce suprême	Couscous végétarien	Sauté de porc	Beignets de poisson sauce cocktail
Riz bio au beurre	Semoule bio	Coeur de blé au beurre	Epinards béchamel
Cocktail de fruit au sirop	Fromage blanc au spéculoos	Clafoutis aux poires du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



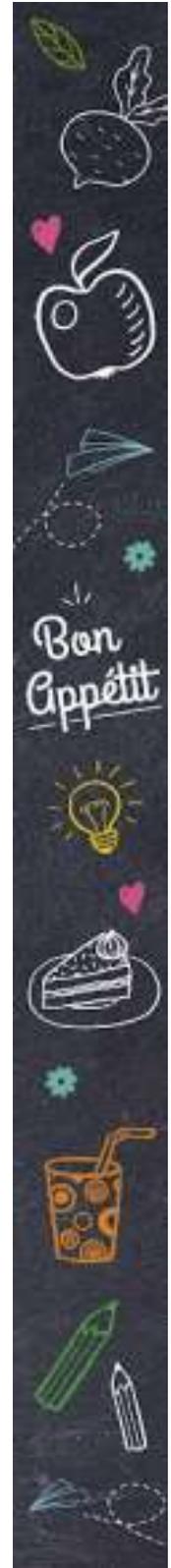
Ecole de Meursac

Menu du Lundi 27 au Vendredi 31 Janvier

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	Potage de légumes	Salade chinoise aux crevettes	Friand au fromage
Filet de colin MSC sauce citron	Curry de haricots rouges	Rôti de porc au jus	Merguez grillées
Semoule bio	Torti bio au beurre	Boulgour bio aux petits légumes	Petits pois au jus
Fruit de saison	Pomme au four à la cannelle	Abricots au sirop	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 03 au Vendredi 07 février

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Taboulé d'hiver	Betterave mimosas	Velouté au potiron	Coleslaw
Tartiflette	Beignets de poisson sauce tartare	Chili sin carné	Cordon bleu de dinde
Salade verte	Coquillettes bio au beurre	Riz bio créole	Fondue de poireaux à la crème
Fruit de saison	Compote de pomme à la vanille du chef	Crêpes sucrée	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits labellisés

Bon Appétit

Ecole de Meursac

Menu du Lundi 10 au Vendredi 14 février

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Céleri rémoulade au curry	Carottes râpées maïs et vinaigrette	Chou rouge aux pommes
Encornet à la Basquaise	Raviolis végétale	Paupiette de dinde sauce brune	Hachis Parmentier du chef
Carottes vichy	Salade verte	Riz bio	Salade verte
Tarte Alsacienne du chef	Fruit de saison	Flan caramel	Compote de pomme du chef

Légende : **Bio** - Produits labellisés



Ecole de Meursac

Menu du Lundi 17 au Vendredi 21 Février

Repas végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne cornichons	Salade fromagère vinaigrette	Potage de légumes	Betterave vinaigrette
Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux du chef	Jambon braisé	Filet de hoki sauce nantua
Carottes et butternut	Salade verte	Pommes noisettes	Gratin de choux fleurs et pomme de terre
Beignet au chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait du chef	Far breton

Légende : **Bio** - Produits labellisés

