

Murianette Maternelle
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

	Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf  Cantal AOP  Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Aiguées </p>	
	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Paupiette au veau FR  - Sauce au jus /Oeufs durs - Sauce Béchamel Carottes Ce2  Yaourt nature BIO GAEC La Grange   Orange Bio </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré) Le Coodle /Le Coodle (Saucisse végétale) Yaourt Bio nature  Cheesecake au citron</p>	
	Vendredi	<p>Mélange de fusilli Bio et cornichons  - Vinaigrette persillée Poisson blanc meunière MSC  Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional)  Suisse sucré Kiwi Bio </p>	