




Murianette Primaire
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu












Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale
 /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce provençale
 Brocolis Bio persillés 
 Vache qui rit Bio 
 Kiwi Bio 

Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Epinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP 
 Crème dessert HVE de la ferme des ayguées chocolat

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
 Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde
 /Jambalaya aux légumes
 Purée de pommes de terre du Chef
 Yaourt Bio nature 
 Gâteau du chef aux pralines roses 

Chou fleur CE2  - Vinaigrette à l'échalote
 Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes 
 Suisse sucré
 Orange Bio 



Lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce provençale Brocolis Bio persillés  Vache qui rit Bio  Kiwi Bio 
Mardi	Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Epinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Crème dessert HVE de la ferme des ayguées chocolat
Mercredi	
Jeudi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Jambalaya aux légumes Purée de pommes de terre du Chef Yaourt Bio nature  Gâteau du chef aux pralines roses 
Vendredi	Chou fleur CE2  - Vinaigrette à l'échalote Pastasotto aux courgettes Bio et fromage ail et fines herbes  Suisse sucré Orange Bio 