


















Murianette Primaire
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu

	<p>Meat</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette à la framboise Bolognaise de lentilles Bio  Coquillettes Bio  Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguees  Mandarine BIO </p>	
<p>Vegetarian</p>	<p>Lundi</p>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Boulettes panées de blé façon thai Haricots verts Bio  et pommes de terre  Bourquette du Vercors Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
<p>Meat</p>	<p>Mardi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Pain burger - Escalope de poulet  -, ketchup /Pain burger - Filet de Poisson pané MSC  -, ketchup Pommes de terre noisette Fromage fondu en tranche Muffin du chef au pépite de chocolat</p>	
<p>Vegetarian</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Filet de saumon MSC  - Sauce aneth /Poêlée végétarienne Carottes Ce2  Cantal AOP  Kiwi Bio </p>	
<p>Meat</p>	<p>Jeudi</p>	<p>Vendredi</p>	