

















Murianette Primaire
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Mimolette Bio  Banane </p>	
	<p>Mardi</p>	<p>Pastèque Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au jus /Émincé végétal au pois Bio  - Sauce au jus Boulgour Bio  Saint Nectaire AOP  Nectarine jaune</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de lentilles Bio  Macaronis Bio  Emmental Bio râpé  Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel</p>	
	<p>Vendredi</p>	<p>Tomates - Vinaigrette ciboulette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce mayonnaise Ratatouille Yaourt Bio nature  Clafoutis à l'abricot </p>	

 Bio  Origine France  Produit labellisé  Plat signature

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.