



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

02/11

Céleri rémoulade

Cordon bleu de volaille
Boulgour aux petit légumes

Petit louis

Beignet donut's sucré

MARDI

03/11

Macédoine au surimi et
mayonnaise

Sauté de volaille provençale
Purée de pommes de terre

Bûche chèvre vache

Raisin blanc

MERCREDI

04/11

JEUDI

05/11

Carottes râpées vinaigrette

Frittata aux pâtes fines herbes
Carottes rôties au paprika fumé

Fromage frais carre

Compote pommes

VENDREDI

06/11

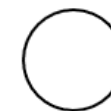
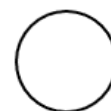
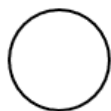
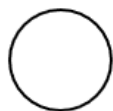
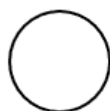
Feuilleté hot-dog

Nuggets de poisson ketchup
Haricots verts sautés

Type suisse aux fruits

Kiwi

LÉGENDE

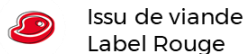


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

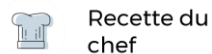
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



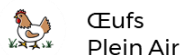
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

09/11

Maïs à la zoulou

Boulette de veau sauce tomate
Chou-fleur sauté au paprika

Fromage à tartiner

Compote de pommes allégée en
sucre

MARDI

10/11

Betteraves vinaigrette

Nuggets de blé
Blé créole

Vache picon

Salade automne pomme poire
raisin sec

MERCREDI

11/11

JEUDI

12/11

Salade coleslaw

Escalope de volaille au jus
Pommes de terre grenailles rôties

Camembert

Gâteau au yaourt

VENDREDI

13/11

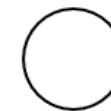
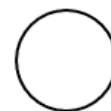
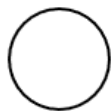
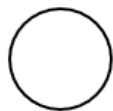
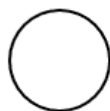
Batavia aux croûtons

Parmentier de saumon aux
herbes
Macaroni

Petit louis

Fromage blanc spéculoos

LÉGENDE

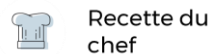
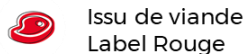


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Trame menu

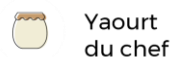
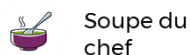
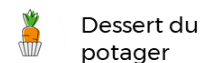
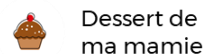
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Trame menu

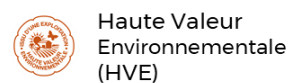
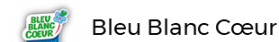
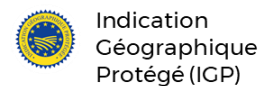
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

16/11

Carottes râpées

Sauce crème de pesto verte
Tortelloni au bœuf
Topping fromage râpé

Mimolette

Salade de fruits frais

MARDI

17/11

Céleri rémoulade

Escalope de poulet viennoise
Boulgour à la tomate

Fromage à tartiner

Dessert lacté saveur vanille

MERCREDI

18/11

JEUDI

19/11

Laitue iceberg à l'edam

Steak haché
Pomme noisettes
Ketchup dosette

Camembert

Beignet donut's sucré

VENDREDI

20/11

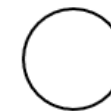
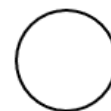
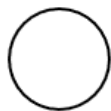
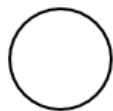
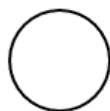
Salade de tomates à la ciboulette

Nuggets de poisson
Riz créole

Vache picon

Gâteau basque

LÉGENDE

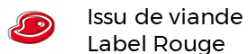


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

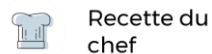
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

23/11

Œufs durs ciboulette

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Gouda

Ananas au sirop

MARDI

24/11

Carottes râpées ciboulette

Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre

Camembert

Mousse au chocolat noir

MERCREDI

25/11

JEUDI

26/11

Mâche aux croûton

Tortis à la bolognaise

Vache picon

Le 4/4 original les desserts de ma mamie

VENDREDI

27/11

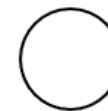
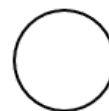
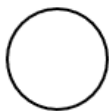
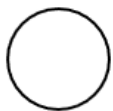
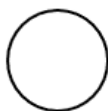
Betteraves rouges à l'échalote

Poisson blanc pané, citron
Riz à la brunoise de légumes

Vache picon

Kiwi tutti frutti

LÉGENDE

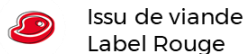


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

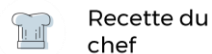
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



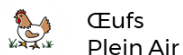
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

30/11

Céleri-rave au fromage blanc,
paprika et ciboulette

Rôti de dinde
Boulgour pilaf

Petit louis

Muffins nature pépites chocolat

MARDI

01/12

Salade de pâtes mayonnaise

Chipolatas
Haricots verts à l'ail et au persil

Camembert

Salade de pomme et banane à la
menthe

MERCREDI

02/12

JEUDI

03/12

Salade de riz au thon

Omelette au fromage
Carottes braisées

Mimolette

Cocktail de fruits au sirop

VENDREDI

04/12

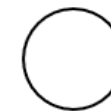
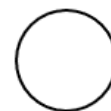
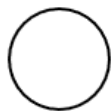
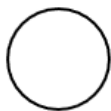
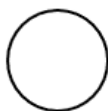
Feuilleté au fromage

Parmentier de poisson gratiné à
la moïlica

Edam

Clémentine

LÉGENDE

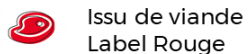


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

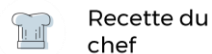
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



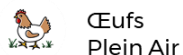
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

07/12

Salade de lentilles vertes,
échalotes et moutarde

pâtes farcies au bœuf sauce au
bleu

Gouda

Salade ananas kiwi orange tutti
frutti

MARDI

08/12

Fraîcheur maïs cœur de palmier

Kefta pois chiche à la sauce
tomate
Ecrasé de potiron

Type suisse aux fruits

Dessert lacté saveur vanille nappé
de caramel

MERCREDI

09/12

JEUDI

10/12

Salade batavia vinaigrette

Boulettes d'agneau au jus
Pommes pin

Vache picon

Clementine

VENDREDI

11/12

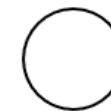
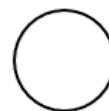
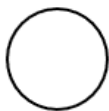
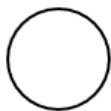
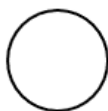
Salade coleslaw

Croquettes de poisson
Coquillettes

Fromage à tartiner

Liégeois chocolat

LÉGENDE

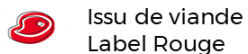


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

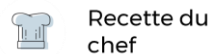
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



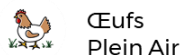
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

14/12

Batavia au surimi

Boulettes de bœuf
Purée de carotte pomme de terre

Edam

Mousse au chocolat

MARDI

15/12

Céleri rémoulade

Nuggets de volaille
Blé curcuma

Fromage frais carre

Gaufre liégeoise

MERCREDI

16/12

JEUDI

17/12

Mousse de canard et toast

Filet de poulet sce pain d'épice
Pommes pin

Gouda

Bûche pâtissière crème de vanille
et cannelle

VENDREDI

18/12

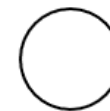
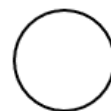
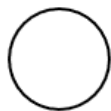
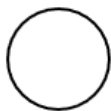
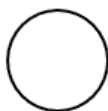
Carottes râpées vinaigrette

Sauce saumon épinard et crème
Coudes rayés

Coulommiers

Dessert lacté saveur vanille

LÉGENDE

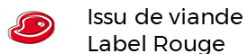


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

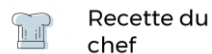
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

