

Restaurant scolaire de Mérignies

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :



REGIONAL



BIO






VEGETARIEN



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, ...)

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CARBONARA MACARONI BIO POËLÉE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES	FAJITAS AU CHILI ET CHEDDAR FRITES SALADE VERTE BIO	SAUCISSE DE VOLAILLE ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES CAROTTES BRAISEES	FILET DE MERLU SAUCE CITRON SEMOULE BIO LEGUMES A LA MAROCAINE	TARTIFLETTE POMMES DE TERRE BATAVIA	SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE TORTI BIO CAROTTES BRAISEES	RISOTTO A LA CAROTTE PESTO ET PARMESAN (RIZ BIO)	PAUPIETTE AU VEAU FRITES HARICOTS VERTS BIO
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
FÉRIÉ	GNOCCHI SAUCE FROMAGERE SALADE VERTE BIO	BIENVENUE EN UKRAINE 	COLOMBO DE POULET RIZ BIO CREOLE BROCOLIS BRAISÉS	SAUTE DE PORC PUREE GRECY	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MAROILLES COEUR DE BLE BROCOLIS BIO A L'AIL	FALAFELS SAUCE TOMATE SEMOULE BIO FONDUE DE POIVRONS	LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE BIO
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
BOULETTES A L'AGNEAU SEMOULE BIO LEGUMES DE COUSCOUS	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR AUX OEUFS DURS SALADE VERTE BIO	HOT DOG FRITES SALADE VERTE BIO	DOS DE COLIN SAUCE AUREORE COQUILLETES BIO BUTTERNUT RÔTI	SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE FRITES LEGUMES A LA PROVENCALE	CARBONADE FLAMANDE PENNE BIO ENDIVES BRAISEES	REPAS DE NOEL 	CHILI SIN CARNE RIZ BIO PILAF FONDUE DE POIREAUX
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre	 <p>api <i>Restoration</i> vous souhaite un Joyeux Noël</p>			
BLANQUETTE DE POULET RIZ BIO PILAF SAUCE TOMATE LÉGUMES DE LA BLANQUETTE	PALETTE A LA PROVENCALE TORSADES BIO EPINARDS A LA CREME	CARBONADE FLAMANDE FRITES GRATIN DE BROCOLIS BIO A LA BECHAMEL	BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE ET AU BASILIC BLE BIO A LA TOMATE RATATOUILLE HIVERNALE				

Les produits régionaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

JOYEUX
noël