

Restauration scolaire de Mérignies

Menus du 10 Mars au 16 Mai 2025

api

Légende :



REGIONAL



BIO



VEGETARIEN





LABEL



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 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
GRATIN DE MACARONI BIO	NUGGETS DE BLE	BALADE AU PAYS BASQUE	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE		COUSCOUS AU POULET	VIVE LE SPORT !	SAUTE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
AU JAMBON	RIZ BIO SAUCE CURRY	POULET BASQUAISE 	PUREE	<i>Lundi de Pâques</i>	SEMOULE BIO		RIZ BIO
SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO RATATOUILLE	HARICOTS VERTS A L'AIL		LEGUMES DE COUSCOUS		POËLEE DE CHAMPIGNONS ET CAROTTES
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTE DE POULET À LA FORESTIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	FILET DE COLIN SAUCE À LA CREME	FRICASSÉE DE COLIN ET FRUITS DE MER	CHIPOLATAS AUX HERBES		ESCALOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME
FRITES	RIZ BIO	TORSADES BIO	POMMES VAPEUR	SEMOULE BIO	FRITES	<i>Fête du travail</i>	RIZ BIO CREOLE
CAROTTES BIO BRAISEES	BROCOLIS GRATINES	CELERI BRAISE	FONDUE D'EPINARDS A L'AIL	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		EPINARDS A LA CREME
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
EMINCE DE DINDE THAI A L'OIGNON	FAJITAS DE MASSALA DE POMME DE TERRE ET TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF AU CURRY	FISH AND CHIPS	BOULETTE VEGETALES FACON THAI	CARBONADE FLAMANDE		COLIN PANE
SEMOULE BIO		RIZ BIO PILAF	FRITES	RIZ CANTONAIS	FRITES	<i>Victoire 1945</i>	PENNE BIO
LEGUMES DE COUSCOUS	SALADE VERTE VINAIGRETTE A LA POMME	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE	POËLEE CHINOISE	SALADE VERTE		COURGETTES BRAISEES
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
STEAK HACHE	GRATIN DE GNOCCHI A LA PROVENCALE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	EMINCE DE DINDE A LA TOMATE ET BASILIC	COLOMBO DE POULET	TAJINE DE LEGUMES	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
GRATIN DAUPHINOIS			PUREE DE PATATES DOUCES	FRITES	SEMOULE BIO	PÂTES PAPILLONS	RIZ SAFRANE
PETIT POIS AU JUS	SALADE MELANGEE	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRES PERSILLES	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	PETIT POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISEES	HARICOTS VERTS A L'AIL

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