

# 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 <b>BIO</b>	<b>NUGGETS DE BLE</b>	<b>BALADE AU PAYS BASQUE</b>	<b>ROTI DE PORC</b> SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE		COUSCOUS AU POULET	<b>VIVE LE SPORT !</b>	SAUTE DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
AU JAMBON	<b>RIZ BIO</b> SAUCE CURRY	POULET BASQUAISE 	PUREE	<i>Lundi de Pâques</i>	<b>SEMOULE BIO</b>		<b>RIZ BIO</b>
SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX	<b>SEMOULE BIO</b> 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	<b>BOLOGNAISE VEGETALE</b>	FILET DE COLIN SAUCE À LA CREME	FRICASSÉE DE COLIN ET FRUITS DE MER	<b>CHIPOLATAS AUX HERBES</b>		ESCALOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME
FRITES	<b>RIZ BIO</b>	<b>TORSADES BIO</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>FRITES</b>	<i>Fête du travail</i>	<b>RIZ BIO</b> CREOLE
<b>CAROTTES BIO</b> 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	<b>FAJITAS DE MASSALA DE POMME DE TERRE ET TOMATE</b>	SAUTÉ DE <b>BOEUF</b> AU CURRY	FISH AND CHIPS	<b>BOULETTE VEGETALES FACON THAI</b>	CARBONADE FLAMANDE		COLIN PANE
<b>SEMOULE BIO</b>		<b>RIZ BIO PILAF</b>	FRITES	RIZ CANTONAIS	<b>FRITES</b>	<i>Victoire 1945</i>	<b>PENNE BIO</b>
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	<b>GRATIN DE GNOCCHI A LA PROVENCALE</b>	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	EMINCE DE DINDE A LA TOMATE ET BASILIC	COLOMBO DE POULET	<b>TAJINE DE LEGUMES</b>	SAUTE DE <b>PORC</b> A LA MOUTARDE	FILET DE HOKI SAUCE ANETH
GRATIN DAUPHINOIS			PUREE DE PATATES DOUCES	<b>FRITES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PÂTES PAPILLONS</b>	RIZ SAFRANE
PETIT POIS AU JUS	<b>SALADE MELANGEE</b>	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.