

Restauration scolaire de Mérignies

Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :



REGIONAL



VEGETARIEN



BIO



LABEL



Pour consulter les menus
et 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 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS	REPAS "FÊTONS LE CINEMA"	FILET DE COLIN MSC
(MACARONI HVE)	RIZ PILAF BIO		SAUCE AUX HERBES
CAROTTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE A L'AIL		SEMOULE HVE
			RATATOUILLE

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
NORMANDIN AU VEAU	OMELETTE AUX FINES HERBES	PONT DE L'ASCENSION	
FRITES FRAÎCHES	MACARONI HVE		
TOMATES PROVENCALES	PIPERADE		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
POULET TANDOORI	BOULETTES DE BLE FACON THAÏ	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	MERGUEZ
RIZ BIO	COEUR DE BLE	SALADE VERTE	FRITES FRAÎCHES
PETITS POIS AU JUS	TOMATE RÔTIE		GRATIN DE COURGETTES

lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
LUNDI DE PENTECÔTE	PAVE FROMAGER	EMINCE DE BOEUF SAUCE AU PAPRIKA	RISOTTO DE COLIN MSC AUX CREVETTES ET PARMESAN
	ECRASE DE POMMES DE TERRE	FRITES FRAÎCHES	(RIZ BIO)
	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE BIO	SALADE COMPOSEE

lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE	MOUSSAKA	PIZZA À LA BOLOGNAISE	COLIN MEUNIERE SAUCE TARTARE
FRITES FRAÎCHES	A LA PROTEINE VEGETALE	SALADE VERTE	(COQUILLETTES HVE)
CAROTTES BIO BRAISEES	RIZ BIO		TOMATES A LA PROVENCALE

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
AIGUILLETES DE POULET AU THYM	REPAS "UNE JOURNEE A LA PLAGE"	NUGGETS VEGETARIENS	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
MACARONI HVE		COEUR DE BLE	RIZ BIO PILAF
PIPERADE		GRATIN DE COURGETTES	POÊLEE CAMPAGNARDE

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
QUENELLES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	TAJINE DE BOULETTES A L'AGNEAU	 Menu du chef
FRITES SAUCE CHEDDAR	RIZ BIO	SEMOULE HVE	
SALADE VERTE	EPINARDS A LA CREME	LEGUMES DU COUSCOUS	



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