

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 (MACARONI HVE) CAROTTES BRAISEES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS RIZ PILAF BIO HARICOTS BEURRE A L'AIL	REPAS "FÊTONS LE CINEMA" 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES SEMOULE HVE RATATOUILLE

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

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

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

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

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

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



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