



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 06 au 12 Mai 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
	CRÊPE AU FROMAGE			
CORDON BLEU	OMELETTE			
COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE	RIZ CRÉOLE			
FROMAGE	COURGETTES BRAISÉES BIO			
COMPOTE				
	LIÉGEOIS À LA VANILLE			



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 13 au 19 Mai 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
CHIPOLATAS AUX HERBES			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF À LA MAYONNAISE
POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	STEAK HACHÉ AU VEAU	PASTA PARTY SAUCE CHEDDAR	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
BROCOLIS	FRITES	SEMOULE BIO	MACARONIS BIO	RIZ PILAF
FROMAGE	SALADE VERTE BIO	RATATOUILLE	TOMATE ROTIE	EPINARDS BIO A L'AIL
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE		
	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	DONUT	COMPOTE	YAOURT AROMATISE BIO



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	FALAFEL SAUCE TOMATE	SAUCISSE	CHARCUTERIE ET CORNICHONS	CÉLERI RÉMOULADE
	COEUR DE BLÉ	POTATOES	BLANQUETTE DE POISSON	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
	DUO DE COURGETTES ET AUBERGINES	SALADE VERTE BIO	ET SES LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	COQUILLETTES BIO	PETITS POIS CAROTTES
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CRÈME DESSERT CARAMEL	BANANE BIO AU CHOCOLAT



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 27 au 31 mai 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES ROUGES BIO A LA BULGARE	REPAS À THEME : LE BRÉSIL			CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE
BOULETTES AU BOEUF BIO AUX OIGNONS		CROQUE TOMATE MOZZARELLA	AIGUILLETES DE DINDE AU JUS	JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE
POMMES SAUTÉES	MOQUECA DE PEIXE (Ragout de poisson)	SALADE VERTE BIO	MACARONIS BIO	COEUR DE BLÉ
HARICOTS VERTS BIO	RIZ - CONCASSÉ DE TOMATES	FROMAGE	CAROTTES BO	BROCOLIS
	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON		POT DE GLACE	SALADE DE FRUITS



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 03 au 07 Juin 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	BEIGNET DE POISSON	TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	COUSCOUS
PENNES BIO	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE	PURÉE	SEMOULE BIO
FROMAGE	HARICOTS BEURRE	ÉPINARDS BIO	SALADE BIO	LÉGUMES COUSCOUS
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE SALADE DE FRUITS



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 10 au 14 juin 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	<b>REPAS À THÈME : L'AMÉRIQUE</b>	<b>CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL</b>		CRÊPE AU FROMAGE
EMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE ET AU MIEL	HAMBURGER	PIZZA AU FROMAGE	OMELETTE	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
POMMES DE TERRE	FRITES	<b>SALADE BIO</b>	<b>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE</b>	RIZ PILAF
LENTILLES	SALADE		FROMAGE	CAROTTES VICHY
FRUIT DE SAISON	SUNDAE	<b>FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS ROUGES</b>	TARTE BOURDALOUE	SALADE DE FRUITS



# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 17 au 21 Juin 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
OEUF DUR MAYONNAISE	MELON			SALADE COMPOSÉE
STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE TOMATE	TAGLIATELLES	JAMBON BLANC	BEIGNET DE CALAMAR SAUCE TARTARE	CARBONNADE FLAMANDE
COEUR DE BLÉ	SAUCE AUX CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE	RIZ	<b>PÂTES BIO</b>
<b>TOMATE BIO</b> PROVENCALE	ET FROMAGE	SALADE	TOMATE ROTIE	JULIENNE DE LÉGUMES
	CRÈME A LA VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON		PETIT SUISSE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE

# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
	CHARCUTERIE ET CORNICHONS	PASTÈQUE	<b>TOMATES BIO A LA VINAIGRETTE</b>	
BOULETTES A L'AGNEAU	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME	QUICHE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	FISH AND CHIPS
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>MACARONIS BIO</b>	<b>SALADE BIO</b>	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FROMAGE
RATATOUILLE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>		<b>PETITS POIS BIO</b>	FRUIT DE SAISON
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		
YAOURT			MOELLEUX AU CHOCOLAT	





# Restaurant de Meurchin

## Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	CÉLERI RÂPÉ AU CURRY	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÂPÉ AU CURRY	BARBECUE
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	NUGGETS AU FROMAGE	AIGUILLETES DE DINDE	CARBONARA DE POISSON	
FROMAGE	POMMES DE TERRE AUX ÉPICES	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PENNES BIO</b>	
<b>YAOURT AROMATISÉ BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	RATATOUILLE	SALADE DE FRUITS	
	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		

