



Restaurant de Meurchin

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES			
SAUTÉ DE POULET (BBC) FAÇON TEXANE	RÔTI DE PORC SAUCE AU POIVRE	OMELETTE	SAUTÉ DE BOEUF BIO	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉ
SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PATES BIO SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE	RIZ BIO
RATATOUILLE	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	CAROTTES
		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT FRAIS	YAOURT SUCRÉ		SALADE DE FRUITS	CRÈME À LA VANILLE



api

Restaurant de Meurchin

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
ANIMATION CARNAVAL	SALADE DE PERLES		SALADE COLESLAW	POTAGE
SAUCISSE	COLOMBO DE POISSON	CORDON BLEU	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE AUX ÉPICES	PÂTES BIO
POTATOES	RIZ BIO	POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
SALADE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	RATATOUILLE	
FROMAGE		FROMAGE		FRUIT FRAIS
GLACE	FRUIT FRAIS	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	



Restaurant de Meurchin

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	CONCOMBRE À LA CRÈME		MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO	POTAGE
FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE	CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	NUGGETS DE POULET ET KETCHUP	SAUTÉ DE POULET (BBC) AUX CHAMPIGNONS	BOULETTES DE BOEUF BIO
POMMES DE TERRE	RIZ BIO	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	PÂTES BIO	DUO DE PURÉES
EPINARDS BIO A LA CREME		HARICOTS VERTS BIO		(Pommes de terre, brocolis)
FROMAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE	FROMAGE BLANC ET COULIS	
FRUIT FRAIS		FRUIT FRAIS		GÂTEAU AUX POMMES



Restaurant de Meurchin

Semaine du 01 au 05 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Lundi de Pâques	SALADE COMPOSÉE		CRÊPE AU FROMAGE	REPAS DE PÂQUES
	ÉMINCÉ DE DINDE À L'ORIENTALE	PÂTES BIO	WATERZOI DE COLIN	PÊCHE AU THON
	SEMOULE BIO	À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE	RIZ BIO	SAUTÉ DE PORC (BBC)
	LÉGUMES TAJINE	FROMAGE	BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE
	YAOURT NATURE BIO	FRUIT FRAIS	COMPOTE	FLAGEOLETS
				DESSERT DE PÂQUES



Restaurant de Meurchin

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
	CAROTTES RÂPÉES À L'EDAM		SALADE DE TOMATES	
COUSCOUS AU POULET (BBC)	SAUTE DE BOEUF BIO BOURGUIGNON	TORTELLINIS ÉPINARDS	FILET DE LIEU À LA BORDELAISE	COLOMBO DE DINDE
SEMOULE BIO	ET SES LÉGUMES	SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE	RIZ BIO
LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE	FROMAGE	CHOU FLEUR BIO	TOMATE
FROMAGE		FROMAGE BLANC À LA CASSONADE		FROMAGE
GLACE	FRUIT FRAIS		FRUIT FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT



api

Restaurant de Meurchin

Semaine du 15 au 19 Avril 2024

Légende :



Produit bio



Repas végétarien

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS ET MAIS	HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE	REPAS A THÈME : LA TUNISIE	
CHIPOLATAS AUX HERBES	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE	NUGGETS DE POULET	CONCOMBRE À L'ANETH	BOULETTES DE BOEUF BIO
PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	POMMES DE TERRE	RAGOUT TUNISIEN	PATES BIO A LA TOMATE
COMPOTE CHAUDE	ÉPINARDS BIO	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	FROMAGE
FROMAGE				FRUIT FRAIS
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT FRAIS	YAOURT SUCRÉ	BOUZA (Crème à la noisette)	