



Restaurant de Meurchin

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

| lundi 22 avril | mardi 23 avril | mercredi 24 avril | jeudi 25 avril | vendredi 26 avril |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------|
| | CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE | | | FRIAND AU FROMAGE |
| CORDON BLEU | PÂTES BIO | BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE POIVRE | POISSON MEUNIÈRE | STEAK HACHÉ AU VEAU |
| POMMES DE TERRE | AU JAMBON CHAUD | COEUR DE BLÉ | SEMOULE BIO | POMMES DE TERRE |
| PETITS POIS AUX OIGNONS | | POÊLÉE DE LÉGUMES | CAROTTES BIO | HARICOTS BEURRE |
| FROMAGE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE | FROMAGE | |
| BATONNET DE GLACE | | YAOURT AROMATISÉ BIO | COMPOTE | YAOURT SUCRÉ |



Restaurant de Meurchin

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Légende :



Produit bio

Repas à thème

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

| lundi 29 avril | mardi 30 avril | mercredi 01 mai | jeudi 02 mai | vendredi 03 mai |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE | OMELETTE | | BETTERAVES ROUGES BIO | |
| RIZ BIO | POMMES DE TERRE | | PÂTES BIO | SAUCISSE |
| POÊLÉE DE LÉGUMES | HARICOTS VERTS BIO | | À LA BOLOGNAISE | FRITES |
| FROMAGE | FROMAGE | | FRUIT DE SAISON | FROMAGE |
| COMPOTE BIO | CRÈME DESSERT | | | LIÉGEOIS AU CHOCOLAT |