Ville de Meurchin

Menus du 02 au 06 Novembre 2026

Légende
- Viande Française
- Produit de saison
- Produit bio
- Produit labellisé
- Produit local
- Repas végétarien
- Repas à thème

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas Portugais	
	Macédoine de légumes (SCM)			Crêpe au fromage (S)
Boulettes thai sauce aigre douce (SCM)	Emincé de boeuf bio à la tomate (F)	Steak haché au veau (SCM)	Assado (sauté de poulet, ail, tomate et persil) (F)	Poisson du jour (SCM)
Pommes de terre dorées (F) - salade verte (F)	Pâtes bio (E) - fromage râpé (F)	Coeur de blé (E) - ratatouille (SCM)	Riz bio (E)	Purée de pommes de terre (F)
Vache qui rit (F)		Mimolette (F)	Carottes à la tomate (F)	Haricots verts (SCM)
			Fromage (F)	
Fruit de saison (F)	Fruit de saison (F)	Liégeois à la vanille (F)	Pastéis de nata (S)	Yaourt sucré (F)

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

Ville de Meurchin

Menus du 09 au 13 Novembre 2026

Légende
Viande Française
Produit de saison
Produit bio
Produit local
Repas végétarien
Repas à thème
Produit labellisé
F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FÉRIÉ				
Carottes râpées (F)			Velouté de légumes (F)	
Emincé de porc sauce moutarde	Poisson pané sauce tartare (SCM)		Bolognaise végétale (F)	Colombo de poulet
Pommes de terre (F)	Riz bio (E)		Pâtes bio (E)	Purée de Pommes de terre (F)
Petits pois (SCM)	Brocolis (SCM)			Potiron rôti
	Gouda (F)			Camembert (F)
Fruit de saison bio (F)	Mousse au chocolat (F)		Salade de fruits (F)	Fromage blanc sucré (F)

Ville de Meurchin

Menus du 16 au 20 Novembre 2026

Légende

- Viande Française
- Produit de saison
- Produit bio
- Produit local
- Repas végétarien
- Repas à thème
- Produit labellisé

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage au potiron (F)		Salade de mais (F)		Salade verte aux croutons (F)
Filet de hoki sauce au citron (SCM)	Sauté de dinde au jus (F)	Jambon blanc (F)	Lamelle végétale façon kebab (F)	Carbonara (F)
Coeur de blé (E)	Semoule bio (E)	Purée de pommes de terre (F)	Frites (F)	Pâtes bio (E)
Julienne de légumes (SCM)	Ratatouille hivernale (potiron, butternut, carottes) (F)	Purée de légumes (F)	Salade (F)	
	Edam (F)		Brie bio (F)	
Pâtisserie du jour (F)	Fruit de saison (F)	Yaourt aromatisé (F)	Fruit de saison (F)	Yaourt local (F)

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

Ville de Meurchin

Menu du 23 au 27 Novembre 2026

Légende

- Viande Française
- Produit de saison
- Produit bio
- Produit local
- Repas végétarien
- Repas à thème
- Produit labellisé

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail (F)	Velouté de légumes (F)			Carottes râpées (F)
Aiguillettes de poulet sauce tex mex (F)	Poisson pané sauce tartare (SCM)	Boulettes au boeuf sauce tomate (SCM)	Bolognaise végétale (F)	Roti de porc sauce dijonnaise (F)
Riz bio (E)	Purée de pommes de terre (F)	Semoule bio (E)	Pâtes bio (F)	Pommes de terre (F)
Duo de carottes et navets (F)	Salade (F)			Chou fleur gratiné (F)
		Vache Picon (F)	Mimolette (F)	
Fruit de saison (F)	Fromage blanc au speculoos (F) (E)	Compote de fruit (E)	Fruit de saison (F)	Pâtisserie du jour (F)

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

Ville de Meurchin

Menus du 30 Novembre au 04 décembre 2026

Légende

Viande Française
Produit de saison
Produit bio
Produit local
Repas végétarien
Repas à thème
Produit labellisé

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes (SCM)		Potage de légumes (F)	Salade verte composée (F)	Oeuf dur à la mayonnaise (F)
Tartiflette (F) (Pommes de terre) (F)	Filet de hoki sauce crème (SCM)	Pizza reine (F)	Boeuf bio aux carottes (F)	Boulettes végétales à la tomate (SCM)
Salade verte (F)	Coeur de blé (E)	Salade verte (F)	Pâtes bio (E)	Semoule bio (E)
	Duo de courgettes (SCM)			Légumes couscous (F)
	Emmental (F)			
Fruit de saison (F)	Beignet (S)	Yaourt sucré (F)	Banane au chocolat (F) (E)	Flan nappé au caramel (F)

"API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"" "

Ville de Meurchin

Menus du 07 au 11 Décembre 2026

Légende

- Viande Française
- Produit de saison
- Produit bio
- Produit local
- Repas végétarien
- Repas à thème
- Produit labellisé

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (F)			Potage de légumes (F)	Crêpe au fromage (S)
Chipolatas (F)	Lasagne végétale (F)	Steak haché au veau aux oignons (SCM)	Sauté de poulet à la forestière (F)	Filet de colin sauce au curry (SCM)
Pommes de terre persillées (F)	Salade verte (F)	Riz bio (E)	Frites (F)	Semoule bio (E)
Haricots verts (SCM)		Carottes braisées (F)	Salade verte (F)	Ratatouille (SCM)
	Gouda (F)	Vache picon (F)		
Crème dessert au caramel (F)	Fruit de saison (F)	Liégeois au chocolat (F)	Salade de fruits (F)	Yaourt local sucré (F)

Ville de Meurchin

Menus du 14 au 18 Décembre 2026

Légende

Viande Française
Produit de saison
Produit bio
Produit local
Repas végétarien
Repas à thème
Produit labellisé

F: Frais, S : Surgelé, E : Epicerie, SCM : surgelé cuisiné maison

Menus sous réserve d'approvisionnement

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas de Noel
Potage à l'endive (F)		Taboulé (F)	Betteraves rouges bio (E)	
Boulettes au boeuf (SCM)	Sauté de porc à la moutarde et au miel (F)	Pizza au fromage (F)	Carbonara au poisson (F)	Hamburger
Riz bio (E)	Pommes de terre (F)	Salade verte (F)	Pâtes bio (E)	Frites
Poêlée de panais et carottes (F)	Petits pois (SCM)			
	Edam (F)			
Mousse au chocolat (F)	Fruits de saison bio (F)	Compote de fruits (E)	Pâtisserie du jour (F)	Sundae (S)