

Menus du 25 avril au 01 juillet 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE DE MAIRIE DE MERLIMONT

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande Bovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :  
Produits Bio   
Produits Pêche durable   
Produits Labellisés   
Produit Local



Repas Végétarien			
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
MACÉDOINE DE LÉGUMES	OMELETTE MAISON	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	TOMATES MOZZARELLA
COQUILLETES BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE BIO	GRATIN DE LIEU MSC
À LA BOLOGNAISE	SALADE BIO	RATATOUILLE	BROCOLIS BIO
	GOUDA BIO	VACHE QUI RIT BIO	RIZ BIO
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ BIO

Repas Végétarien			
lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
PIZZA AUX 3 FROMAGES	CONCOMBRES BIO BULGARE	QUICHE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO FROMAGERE
	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	ÉMINCÉS DE DINDE À LA CRÈME	MEUNIERE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
	MACARONIS BIO	HARICOTS VERTS À L'AIL	COEUR DE BLÉ
LAITUE	ET FROMAGE RÂPÉ	POMMES DE TERRE SAUTÉES	TOMATE RÔTIE
BRIE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON HVE	ANANAS BIO		

Repas végétarien			
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
CONCOMBRES BIO SAUCE BOURSIN	BETTERAVES ROUGES BIO	PANÉ FROMAGER	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
ESCALOPE VIENNOISE	STEAK HACHÉ	PURÉE	SEMOULE BIO
TORTIS BIO	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE RÂPÉ	SALADE VERTE BIO	FROMAGE AOP	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	MARBRÉ AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

Lundi de Pentecôte			
lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE	MELON	CONCOMBRES BIO A LA BULGARE	RÔTI DE DINDE FORESTIERE
	MERGUEZ GRILÉE	SAUTE DE BOEUF PROVENÇALE	PETITS POIS BIO
	TABOULÉ	POMMES DE TERRE BIO	RIZ BIO
	CRUDITÉS	CAROTTES BIO	CAMEMBERT BIO
	CÔNE GLACÉ	YAOURT BIO	ABRICOTS BIO

Repas végétarien			
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	SALADE BIO FROMAGÈRE	FRIAND AU FROMAGE	PÊCHE DU JOUR
COQUILLETES BIO	TOMATE FARCIE	HACHIS PARMENIER VEGETARIEN	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
FROMAGE IGP	RIZ BIO	SALADE VERTE	COEUR DE BLE BIO
BÂTONNET DE GLACE	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	BRIE
			SALADE DE FRUITS SAUCE CHOCOLAT

lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
CAROTTES RÂPÉES	POULET RÔTI	PASTEQUE	WRAP AU THON
RAVIOLES	FRITES	TORTIS BIO	SALADE DE RIZ BIO
AUX FROMAGES	SALADE VERTE BIO	À LA CARBONARA	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	SAINT MÔRET BIO	FROMAGE RÂPÉ	PÊCHE BIO
	FROMAGE BLANC BIO	MOUSSE CHOCOLAT	

Repas Végétarien			
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE	TOMATES BIO À LA MOZZARELLA	MIJOTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CELERI BIO RÉMOULADE
POTATOES	CROUSTI FROMAGE	RIZ BIO	FILET DE COLIN MSC A LA SAUCE CREVETTE
HARICOTS BEURRE	PÂTES BIO	PIPERADE	SEMOULE BIO
FROMAGE AOP		SAINT NECTAIRE AOP	COURGETTES BIO GRATINÉES
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET AUX POMMES

Repas Végétarien			
MENU DE FÊTE LA MUSIQUE			
lundi 20 juin	mardi 21 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
SALADE DE TOMATES BIO	HAMBURGER	RÔTI DE PORC À LA DIJONNAISE	PIZZA
CROUSTI FROMAGE BIO	FRITES	LENTILLES BIO	PECHE DU JOUR
PÂTES BIO	BOISSON	CAROTTES	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO ET
TOMATES CONCASSÉES		KIRI	CHOU FLEUR BIO
YAOURT BIO	SUNDAY VANILLE CARAMEL	PASTÈQUE BIO	COMPOTE BIO

Ascension			
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
SALADE BIO FROMAGÈRE		FERIE	PONT
AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS LOCAUX	RÔTI DE BOEUF SAUCE MAYONNAISE		
RIZ BIO	POMMES ROSTIS		
	HARICOTS VERTS BIO		
	MIMOLETTE		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO		

Repas Végétarien			
lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
LASAGNES BOLOGNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE	COUSCOUS
LAITUE BIO	QUICHE AU FROMAGE	MIJOTE DE PORC	(MERGUEZ / BOULETTES DE BOEUF)
FROMAGE AOP	SALADE COMPOSÉE AUX CROÛTONS	AUX OIGNONS	CAMEMBERT BIO
FRAISES AU SUCRE	POT DE GLACE	DUO DE PURÉES LOCALES	TARTE FINE AUX POMMES
		PETITS SUISSES AROMATISÉS BIO	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant :  
le 2022 à h

Semaine du 4 au 7 juillet (sur menus hebdomadaires)

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul