

Menus du 29 août au 21 Octobre 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 Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local

lundi 29 août	mardi 30 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
		MACÉDOINE	POTAGE DE POIREAUX
		RAVIOLIS GRATINÉS	AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME
			Frites
			LAITUE BIO
		COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
SAUCISSON À L'AIL	CAROTTES RÂPÉES BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE FROMAGÈRE
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ	OMELETTE AU FROMAGE	NUGGETS DE POISSON MSC
PURÉE DE POMMES DE TERRE	SAUCE BRUNE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SAUCE TARTARE
POËLÉE FORESTIÈRE	COQUILLETES BIO	TOMATE PROVENÇALE	RIZ BIO
CAMEMBERT BIO	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ BIO	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 12 septembre	Repas Végétarien	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
OEUF DURS BIO À LA MAYONNAISE	CÉLERI AUX POMMES	MELON	TOMATES EN SALADE
HACHIS PARMENTIER	RAVIOLIS AUX 5 FROMAGES	SAUTÉ DE PORC AU MAROILLES	SPAGHETTIS BIO
SALADE BIO		POMMES DE TERRE SAUTÉES	AUX DEUX SAUMONS
LIEGEOIS VANILLE	BANANE BIO	PETITS POIS CAROTTES BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
LASAGNES À LA BOLOGNAISE	CONCOMBRES BIO À LA FÊTA	SALADE COLESLAW	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
SALADE VERTE BIO	POULET RÔTI	MEUNIÈRE DE POISSON MSC	CROUSTI FROMAGE
KIRI	Frites	SAUCE CITRON	TORSADES
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE BIO	SEMOULE BIO	SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ
	YAOURT BIO	FONDUE DE POIREAUX	SALADE DE FRUITS

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE TOMATE	MACÉDOINE BIO	RONDO À LA TOMATE
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON	PIZZA FROMAGE	RIZ BIO PILAF
PURÉE	COQUILLETES BIO	SALADE VERTE BIO	COURGETTES SAUTÉES BIO
CHOUX DE BRUXELLES	CAROTTES	FRMAGE BLANC AROMATISÉ BIO	EDAM BIO
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO ET BISCUIT	

lundi 03 octobre	Repas Végétarien	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
JAMBON	BETTERAVES ROUGES BIO	PECHE AU THON	CHOU-FLEUR A LA VINAIGRETTE
Frites	QUICHE AU FROMAGE	BROCHETTE DE POISSON MSC	TOMATE FARCIE
SALADE BIO	LAITUE BIO	POMMES VAPEUR	RIZ BIO
MIMOLETTE	TARTE AUX POMMES	JULIENNE DE LEGUMES	SAUCE PROVENCALE
FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
POTAGE DE LÉGUMES	MACÉDOINE BIO	SALADE DE SURIMI	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
SPAGHETTIS BIO	TARTIFLETTE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CHEDDAR	POISSON MEUNIÈRE MSC	
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	SALADE BIO	RIZ BIO	SEMOULE BIO	
FROMAGE RÂPÉ		PETITS POIS CAROTTES BIO	RATATOUILLE	
PETITS SUISSES BIO	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT	

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TOMATES À LA FÊTA	COUSCOUS	CARBONADE FLAMANDE	MENUS D'HALLOWEEN
SAUCISSE	(BOULETTES, MERGUEZ)	Frites	
PURÉE	CHANTENEIGE	ENDIVES CARAMÉLISÉES	
COMPOTE BIO		FROMAGE BIO	
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.