

Menus du 27 Février au 14 Avril 2023  
Restaurant scolaire de Merlimont



Légende :  
Produits Bio   
Produits Pêche durable

Produits Labelisés   
Produit Local



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).

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<b>Soupe de légumes verts</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Nuggets de poisson</b>
<b>Jambon</b>	<b>Pâtes à la bolognaise végétale</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Riz</b>
<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Fromage râpé</b>	<b>Frites</b>	<b>Chou fleur</b>
<b>et carottes</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Salade</b>	<b>Brie</b>
<b>Pomme</b>		<b>Yaourt sucré</b>	<b>Batonnet de glace</b>

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Petit salé aux lentilles</b>	<b>Salade d'endives à la mimolette</b>
<b>Rôti de porc</b>	<b>Pizza au fromage</b>		<b>Filet de merlu sauce estragon</b>
<b>Sauce moutarde</b>	<b>Menu Végétarien</b>		<b>Riz pilaf</b>
<b>Purée</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Edam</b>	<b>Fondue de poireaux</b>
<b>Haricots vert</b>	<b>Tarte au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Salade de fruits du chef</b>
<b>Fromage blanc aux fruits</b>			

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<b>Salade fromagère</b>	<b>Oeuf dur mayonnaise</b>	<b>Velouté de chou fleur</b>	<b>Filet de colin MSC sauce crème</b>
<b>Jambon blanc</b>	<b>Sauté de poulet au curry</b>	<b>Croque fromage</b>	<b>Semoule</b>
<b>Coquillettes</b>	<b>Riz</b>	<b>Purée</b>	<b>Épinards à l'ail</b>
<b>Emmental râpé</b>	<b>Carottes Vichy</b>	<b>Menu Végétarien</b>	<b>Brie</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Clafouti aux pommes</b>	<b>Compote</b>

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<b>Betteraves aux pommes</b>	<b>Carottes râpées au citron</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Friand au fromage</b>
<b>Couscous végétal</b>	<b>Sauté de porc à la moutarde</b>	<b>Coquillettes à la bolognaise</b>	<b>Filet de lieu MSC</b>
<b>Semoule</b>	<b>Riz</b>		<b>Sauce Bordelaise</b>
<b>Menu Végétarien</b>	<b>Carottes vapeur</b>		<b>Pommes de terre persillées</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Fruit</b>	<b>Brocolis</b>
			<b>Éclair au chocolat</b>

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	<b>Pâté de campagne et cornichons</b>	<b>Soupe de pois cassés</b>
<b>Chili sin carne</b>	<b>Pennes à la carbonara</b>	<b>Poulet rôti</b>	<b>Lasagnes de saumon</b>
<b>Riz</b>		<b>Frites</b>	
<b>Fruit de saison</b>	<b>Pudding</b>	<b>Salade</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>
		<b>Petits suisses</b>	

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<b>Concombres sauce Bulagre</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Boeuf carottes</b>	<b>Salade de lentilles vinaigrette</b>
<b>Cuisse de poulet Estragon</b>	<b>Omelette au fromage</b>	<b>Macaronis</b>	<b>Nuggets de poisson</b>
<b>Semoule</b>	<b>Frites</b>		<b>Riz</b>
<b>Carottes braisées</b>	<b>Salade</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Liégeois vanille</b>	<b>Glace</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Hamburger</b>
<b>Sauté de dinde aux champignons</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Filet de merlu MSC</b>	<b>Frites</b>
<b>Coquillettes</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Sauce Napolitaine</b>	<b>Salade</b>
	<b>Chou fleur en gratin</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Camembert</b>
	<b>Chanteneige</b>	<b>Haricots beurre à l'ail</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Fruit de saison</b>		<b>Gâteau quatre quarts</b>	



Menus susceptibles de changer selon l'approvisionnement.