

Menus du 02 Mai au 07 juillet 2023

Restaurant scolaire Merlimont



Légende :



Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

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).

Menus susceptibles de changer selon l'approvisionnement.

lundi 01 mai	mardi 02 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai	lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
 <i>On fête Le 1er Mai</i>	CORDON BLEU COQUILLETES FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC AU THYM PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE FROMAGÈRE NUGGETS DE POISSON RIZ BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI RIZ BIO BASQUAISE FRUIT DE SAISON	SALADE DE RISOTTIS SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE FRITES SALADE PÂTISSERIE MAISON	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE QUICHE AU FROMAGE LAITUE SALADE DE FRUITS	MELON POISSON PANÉ MSC SEMOULE BIO POÊLÉE DE COURGETTES ET AUBERGINES MOUSSE CHOCOLAT

lundi 08 mai	mardi 09 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
 VICTOIRE 1945 8 MAI	MACÉDOINE RÉMOULADE TORTIS SAUCE AUX 3 FROMAGES YAOURT SUCRÉ	TERRINE DE CAMPAGNE SAUTÉ DE POULET AU CURRY COURGETTES SEMOULE BIO MELON	SALADE DE PÂTES FILET DE COLIN SAUCE CRÈME RIZ BIO PILAF PIPERADE CHAUSSON AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE CHILI SIN CARNE RIZ BIO FRUIT DE SAISON	BETTERAVES JAMBON FRITES SALADE FLAN CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SALADE COMPOSÉE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON

Fête de Tété !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE DE TOMATES À LA MOZZARELLA TORTIS BIO À LA CARBONARA FROMAGE RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE AU SURIMI AIGUILLETES DE POULET FRITES PETITS POIS À LA FRANÇAISE CRÈME VANILLE	 L'Ascension 40 jours après Pâques	 PONT DE L'ASCENSION	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AU FROMAGE COQUILLETES BIO FRUIT DE SAISON	COLOMBO DE PORC RIZ BIO CREOLE VACHE QUI RIT GLACE À L'EAU	MELON PIZZA AU FROMAGE SALADE LIEGEOIS VANILLE	SALADE FROMAGÈRE WATERZOÏ DE POISSON MSC POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE SEMOULE BIO POÊLÉE DE COURGETTES ET CAROTTES FRUIT DE SAISON	MELON ASSIETTE ANGLAISE (REPAS FROID) POT DE GLACE	CAROTTES RÂPÉES PÂTES À LA BOLOGNAISE ÎLE FLOTTANTE	OMELETTE POMMES SAUTÉES HARICOTS VERTS FROMAGE SALADE DE FRUITS	CELERI AUX POMMES RÔTI DE PORC SAUCE BARBECUE FRITES SALADE PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE AUX HERBES TORTIS BIO RATATOUILLE CÔNE DE GLACE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE PROVENCEALE POMMES DE TERRE RISSOLÉES COURGETTES BRAISÉES COMPOTE	SALADE COMPOSÉE BEIGNET DE POISSON MSC RIZ BIO CHOU FLEUR YAOURT SUCRÉ

EN ROUTE VERS LE MAROC

lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
 Belle Fête de Pentecôte	LENTILLES VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE LASAGNES SALADE YAOURT NATURE	FRIAND AU FROMAGE FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES BÂTONNET DE GLACE	PASTÈQUE NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE FRITES HARICOTS VERTS À L'AIL MOUSSE AU CHOCOLAT	DUO DE SAUCISSE ET MERGUEZ FAÇON BARBECUE SALADE COMPOSÉE MIMOLETTE SALADE DE FRUITS	SALADE FROMAGÈRE STEAK HACHÉ PÂTES BIO YAOURT BIO	Menu des vacances Pain bagnat au jambon Frites Ice Tea Cornet de glace