






FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28
Du 20/01/2025 au 24/01/2025



Menu tradition

api

Lundi





Velouté aux champignons frais 
 Paupiette de veau  - Sauce aux oignons
 /Quenelles nature - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre Bio vapeur 
Saint Môret Bio 
 Liégeois vanille
 *

Mardi








Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Croq fromager - Sauce italienne
Macaronis Bio 
Gouda Bio 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Fricassée de colin MSC  - Sauce Tandoori
Riz d'or Bio 
 Saint Nectaire AOP 
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Vendredi

Potage **carotte BIO** et poire  
Sauté de poulet   - Sauce paprika
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce paprika
 Purée de butternut et pommes de terre
 Mimolette
 Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef (**farine Bio**)  
 *

