

**FOURNES EN WEPPEs CLOS D'HESPEL T 28**  
**Du 19/02/2024 au 23/02/2024**

Menu tradition

api

Lundi

Soupe de pois cassés 🍲  
 Chili con carné  
 /Chili sin carne  
 Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷  
 Fruit de saison  
**Vache qui rit Bio** 🌿  
 \*

Mardi

Paté de campagne CE 2 🇫🇷  
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre 🍷  
**Saint Môret Bio**  
**Orange Bio** 🌿  
 \*

Mercredi

**Betteraves Bio** 🌿 - Vinaigrette  
 Marmite de merlu 🇫🇷 - Sauce à l'indienne  
**Boulghour Bio** 🌿  
**Edam Bio** 🌿  
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

Jeudi

**Carottes Bio** râpées 🌿 - Vinaigrette à l'orange  
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌿 - Sauce italienne  
**Marcaronis Bio** 🌿  
**Emmental Bio** râpé 🌿  
 Biscuit sablé de Retz  
 Yaourt aromatisé  
 \*

Vendredi

Soupe douceur à la tomate 🍲  
 Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce à l'échalote  
 /Quenelles natures - Sauce à l'échalote  
**Haricots verts Bio** persillés 🌿  
 Pommes de terre vapeur  
**Camembert Bio** 🌿  
 Gâteau à la vanille du chef ( **farine Bio** ) 🌿 🍷  
 \*

*Nos menus sont susceptibles de variation selon  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau s*

