





**FOURNES EN WEPPEES CLOS D'HESPEL T 28**  
**Du 15/04/2024 au 19/04/2024**


Menu tradition

api


Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette  
 Saucisse de Strasbourg, saucisson  
 /Bâtonnets de fromage  
**Haricots lingots du Nord Label Rouge**    
 Pommes de terre vapeur  
 Salade de fruits au sirop  
 Pont l'Evêque AOP   
 \*




Mardi

**Haricots verts Bio**  - Vinaigrette  
 Gratin de gnocchis à la provençale  
 Biscuit sablé de Retz  
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*







Mercredi

Salade verte - Vinaigrette Caesar  
 Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar  
 /Omelette nature - Sauce au cheddar  
**Frites des Hauts de France**   
 Suisse sucré  
 Fruit de saison  
 \*

Jeudi

Velouté de courgettes au fromage fondu   
 Fricassée de colin  - Sauce au curry - Carottes  
**Semoule Bio**   
 Tomme grise  
 Yaourt sucré  
 \*

Vendredi

**Salade coleslaw**   
 Pizza jambon champignons fromage ( **farine Bio** )    
 /Pizza champignons fromage ( **farine Bio** )    
 Salade verte - Vinaigrette persillée  
 Coulommiers  
**Orange Bio**   
 \*

