

**FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28**  
**Du 13/05/2024 au 17/05/2024**

Menu tradition

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce rémoulade  
**Chipolatas** 🍷  
 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟  
 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - **Endives** de la ferme du Mélandois 🍷 - Vinaigrette  
 Carré de Ligueil  
 Mousse au chocolat au lait  
 \*

Mardi

**Carottes Bio** râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange  
 Bâtonnets de fromage  
**Coquillettes Bio** 🌱 - Sauce barbecue  
 Montcadi  
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon 🍷  
 Rôti de bœuf 🇫🇷 - Sauce à l'échalote  
 /Boulettes de soja - Sauce à l'échalote  
 Petits pois et pommes de terre  
**Saint Môret Bio** 🌱  
 Yaourt aromatisé  
 \*

Jeudi

Laitue - Vinaigrette au ketchup  
 Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟  
 Purée de pommes de terre  
 Pont l'Evêque AOP 🍷  
**Banane Bio** 🌱  
 \*

Vendredi

Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron  
 Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa  
 /Quenelles natures - Sauce façon yassa  
**Riz Bio** à la Sénégalaise 🌱  
 Suisse sucré  
 Cake à la noix de coco du chef ( **farine Bio** ) 🌱 🍷  
 \*

