

FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de cuisse de poulet ^{FR} - Sauce méridionale /Fricassée de colin ^{FR} - Sauce méridionale Semoule Bio ^{Bio} Coulommiers Fromage blanc nature - sucre *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron ^{FR} Croziflette au fromage Biscuit sablé de Retz Kiwi Bio ^{Bio} *</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge ^{FR} /Omelette nature Petits pois, carottes et pommes de terre ^{FR} Montcadi Crème dessert vanille de Vieil Moutier ^{FR} *</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC ^{FR} - Sauce ketchup - Cheddar en tranche Frites des Hauts de France ^{FR} Cantal AOP ^{FR} Compote pomme biscuitée *</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé ^{FR} - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf ^{FR} - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce façon bourguignon Macaronis Bio ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Cake banane chocolat du chef (farine Bio) ^{Bio} *</p>

