


FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28
Du 18/03/2024 au 22/03/2024






Menu tradition

api




Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron
Chipolatas 
 /Bâtonnets de fromage
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 Brie
 *





Mardi

Velouté de poireaux du Ternois (62)  
 Marmite de poisson  - Sauce Tandoori
 Riz aux petits légumes 
 Saint Nectaire AOP 
 Mousse au chocolat au lait
 *






Mercredi

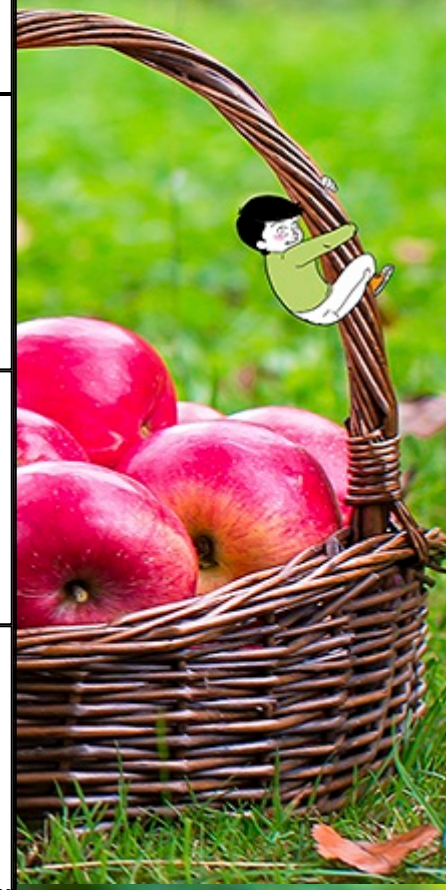
Lentilles Bio  - Vinaigrette
 Paupiette de veau  - Sauce aux oignons
 /Galette végétarienne - Sauce aux oignons
Haricots verts Bio persillés 
 Pommes de terre vapeur
 Tomme blanche
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Soupe de pois cassés 
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
 Suisse sucré
 Pomme HVE 
 *

Vendredi

Flamiche aux **oignons** du Ternois (62) (**farine Bio**)  
Sauté de poulet   - Sauce crème
 /Fricassée de colin  - Sauce crème
 Potée de légumes (carottes, choux, navets)
 Pommes de terre vapeur
Saint Môret Bio
 Yaourt aromatisé
 *



Nos menus sont susceptibles de variation selon
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.