FOURNES EN WEPPES CLOS D'HESPEL T 28
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

	Menu tradition
Lundi	Taboulé hivernal **(semoule Bio)** Marmite de poisson blanc - Sauce Nantua Purée de pommes de terre et **potimarron** Tomme grise Yaourt aromatisé *
Mardi	Soupe de pois cassés Emincé de filet de poulet - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Émincé végétal de pois Bio - Sauce à la moutarde à l'ancienne **Haricots verts Bio** persillés **Pommes de terre Bio** vapeur Saint Nectaire AOP Pomme HVE *
Mercredi	
Jeudi	Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) Bolognaise de boeuf /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** **Spaghetti Bio** **Edam Bio** **Banane Bio** *
Vendredi	**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette à l'orange Quiche jurassienne (**farine BIO**) Brie Compote **pomme Bio** *

Bio Produit labellisé Régional Plat signature Origine France

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