

FOURNES EN WEPES CLOS D'HESPEL T 28





Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Menu tradition

Lundi


Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive
Émincé de porc local  - Sauce barbecue
 /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue
 Pommes de terre country
 Pont l'Evêque AOP 
 Fruit de saison
 *

Mardi


Concombre - Sauce bulgare
 Poulet, chorizo et **riz bio** façon paëlla  
 /Poisson et riz **bio** façon paëlla 
Vache qui rit Bio 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Laitue - Vinaigrette aux fines herbes
 Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio) 
 Mimolette
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Beignets de calamars à la romaine
 Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive
 Buchette lait mélange
 Gâteau des îles ananas coco du chef (**farine Bio**) 
 *

api

