

FOURNES EN WEPPEs CLOS D'HESPEL T 28
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

Menu tradition

Lundi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Pommes de terre vapeur 🌱
Camembert Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Mardi

Carottes Bio locales râpées 🌱 🍷 - Vinaigrette ciboulette
 Gratin de gnocchis à la provençale
Saint Môret Bio 🌱
 Pomme HVE 🍷
 *

Mercredi

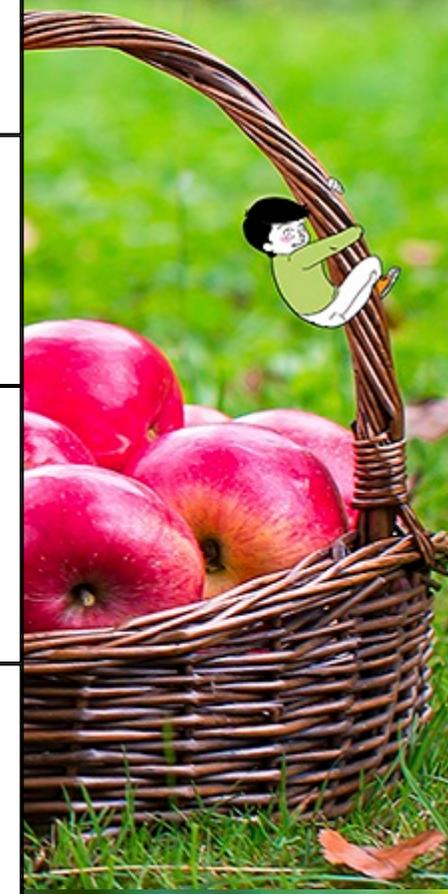
Jeudi

Rosette 🍷
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Poisson pané 100 % filet MSC 🍷
 Ratatouille
Semoule Bio 🌱
 Biscuit sablé de Retz
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Soupe de pois cassés 🍷
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell
 /Quenelles natures - Sauce Blackwell
 Pommes de terre rissolées
 Saint Nectaire AOP 🍷
 Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**) 🌱 🍷
 *

api



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