

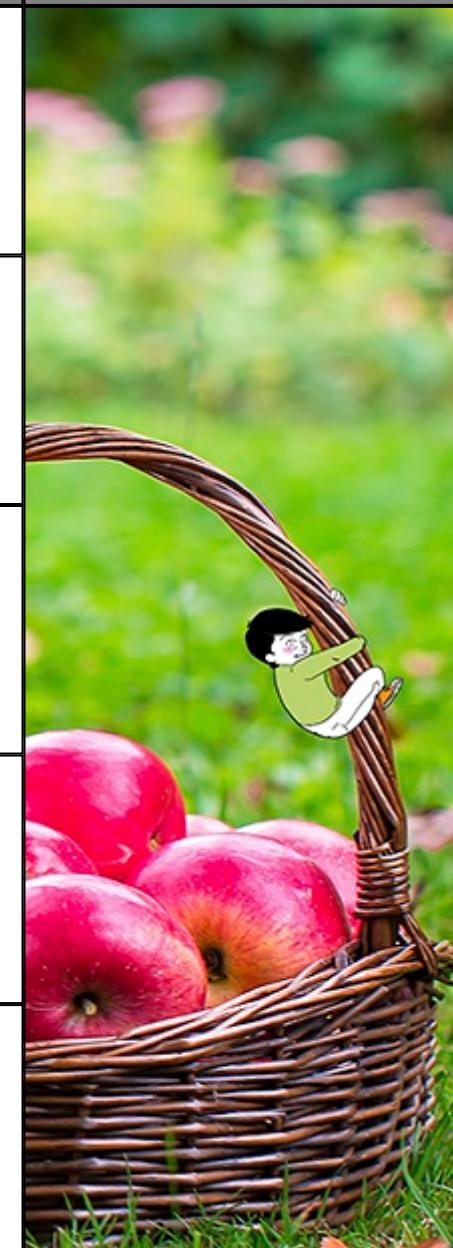
FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28

Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu tradition



	Lundi	<p>Betteraves Bio <small>Bio</small> - Vinaigrette</p> <p>Paupiette au veau FR <small>FR</small> - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Île flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis)</p> <p>Saint Môret Bio <small>Bio</small></p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Boulette de porc façon tomate farcie</p> <p>/Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) <small>Bio</small></p> <p>Riz Bio Pilaf <small>Bio</small></p> <p>Brie</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
	Vendredi	<p>Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Poisson blanc meunière MSC <small>FR</small></p> <p>Gratin de pommes de terre et carottes Bio <small>Bio</small></p> <p>Tomme noire IGP <small>FR</small></p> <p>Feuilleté craquant aux abricots <small>FR</small></p> <p>*</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*