




















VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi			
	Mardi	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO  Emmental Bio râpé  Petit beurre Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO  Emmental Bio râpé  Crème dessert au chocolat *	
	Mercredi	Endives de la ferme du Mélandois  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Saint Paulin Fruit de saison *	Endives de la ferme du Mélandois  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	
	Jeudi	Carottes Bio et céleri râpé - Vinaigrette Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio  Compote pomme fraise Camembert Bio  *	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio  Compote pomme fraise Camembert Bio  *	
	Vendredi	Goyère au comté et emmental (farine BIO)  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Gouda Bio  Pomme HVE  *	Goyère au comté et emmental (farine BIO)  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE  *	

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