
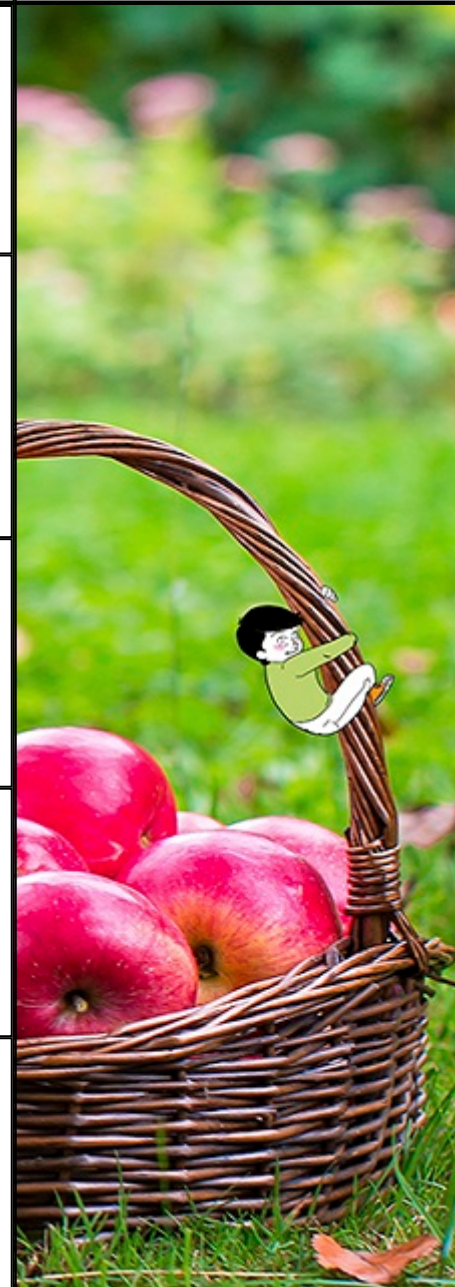


VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🍄 Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym Penne Bio ^{Bio} Carré de Ligueil Liégeois vanille *	Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) 🍄 Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym Penne Bio ^{Bio} Liégeois vanille *	
	Mardi Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Fricassée de merlu 🍷 - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur Fruit de saison Edam Bio ^{Bio} *	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Fricassée de merlu 🍷 - Sauce Blackwell Haricots beurre Pommes de terre vapeur Edam Bio ^{Bio} *	
	Mercredi Crêpe au fromage Marmite de poisson 🍷 - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Cantal AOP 🍷 Yaourt aromatisé *	Crêpe au fromage Marmite de poisson 🍷 - Sauce curcuma Duo de carottes Perles de blé Yaourt aromatisé *	
	Jeudi Potage façon cultivateur 🍷 Omelette du chef au fromage 🍷🍷 Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Mimolette Banane Bio ^{Bio} *	Potage façon cultivateur 🍷 Omelette du chef au fromage 🍷🍷 Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Banane Bio ^{Bio} *	
	Vendredi Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise Riz Bio à la méridionale 🍷 Cotentin nature Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) ^{Bio} 🍷 *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise Riz Bio à la méridionale 🍷 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) ^{Bio} 🍷 *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon

Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.