

**VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13**  
**Du 25/03/2024 au 29/03/2024**

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

**Céleri râpé** 🌱 - Sauce rémoulade  
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce tomate  
**Torsades Bio** à l'ail et huile d'olive 🌱  
 Madeleine  
**Yaourt** sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱  
 \*

**Céleri râpé** 🌱 - Sauce rémoulade  
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce tomate  
**Torsades Bio** à l'ail et huile d'olive 🌱  
**Yaourt** sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌱  
 \*

Mardi

Velouté aux champignons 🍄  
 Rôti de porc Label Rouge 🐷 - Sauce paprika  
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce paprika  
**Boulghour Bio** 🌱  
 Fromage fondu  
**Orange Bio** 🌱  
 \*

Velouté aux champignons 🍄  
 Rôti de porc Label Rouge 🐷 - Sauce paprika  
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce paprika  
**Boulghour Bio** 🌱  
**Orange Bio** 🌱  
 \*

Mercredi

**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette  
 Nuggets de poulet  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Ratatouille  
**Riz Bio** Pilaf 🌱  
**Fruit de saison** 🌱  
 Mimolette  
 \*

**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette  
 Nuggets de poulet  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Ratatouille  
**Riz Bio** Pilaf 🌱  
 Mimolette  
 \*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes  
 Lasagnes moelleuses de **boeuf régional** du chef 🍴🐮  
 /Lasagnes au thon 🍴  
 Tomme noire IGP 🐑  
 Flan nappé caramel  
 \*

Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes  
 Lasagnes moelleuses de **boeuf régional** du chef 🍴🐮  
 /Lasagnes au thon 🍴  
 Flan nappé caramel  
 \*

Vendredi

Taboulé hivernal (**semoule Bio**) 🌱  
 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre** 🍷  
 Buchette lait mélange  
 Gâteau de Pâques 🍴  
 \*

Taboulé hivernal (**semoule Bio**) 🌱  
 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre** 🍷  
 Gâteau de Pâques 🍴  
 \*

api

