

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu tradition

Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce
 /Marmite de poisson - Sauce aigre douce
Coquillettes Bio
 Mimolette
 Liégeois chocolat
 *

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
 Emincé de filet de poulet - Sauce aigre douce
 /Marmite de poisson - Sauce aigre douce
Coquillettes Bio
 Liégeois chocolat
 *

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic
 Croq veggie fromage - Sauce ketchup
 Riz d'or aux légumes
 Brie
 Fruit de saison
 *

Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic
 Croq veggie fromage - Sauce ketchup
 Riz d'or aux légumes
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jus de pommes
 Boulettes de boeuf - Sauce paprika
 /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Tomme noire IGP
 Yaourt aromatisé
 *

Jus de pommes
 Boulettes de boeuf - Sauce paprika
 /Bouchées mozzarella tomate - Sauce paprika
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassée de colin MSC - Façon tajine
Semoule Bio
Vache qui rit Bio
 Biscuit roulé à la confiture de fraise
 *

Concombre - Sauce bulgare
 Fricassée de colin MSC - Façon tajine
Semoule Bio
 Biscuit roulé à la confiture de fraise
 *

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce basquaise
Riz Bio créole 🌱
Camembert Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

Carottes râpées 🌱 - Vinaigrette
 Emincé végétal de **pois Bio** 🌱 - Sauce basquaise
Riz Bio créole 🌱
Camembert Bio 🌱
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Gratin de carottes et pommes de terre
 Madeleine
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
 Gratin de carottes et pommes de terre
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge 🐷
 /**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
 /Quenelles natures - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Pommes de terre vapeur
 Chanteneige
 Crème dessert à la vanille
 *

Pâté de campagne Label Rouge 🐷
 /**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
 /Quenelles natures - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés 🌱
 Pommes de terre vapeur
 Crème dessert à la vanille
 *

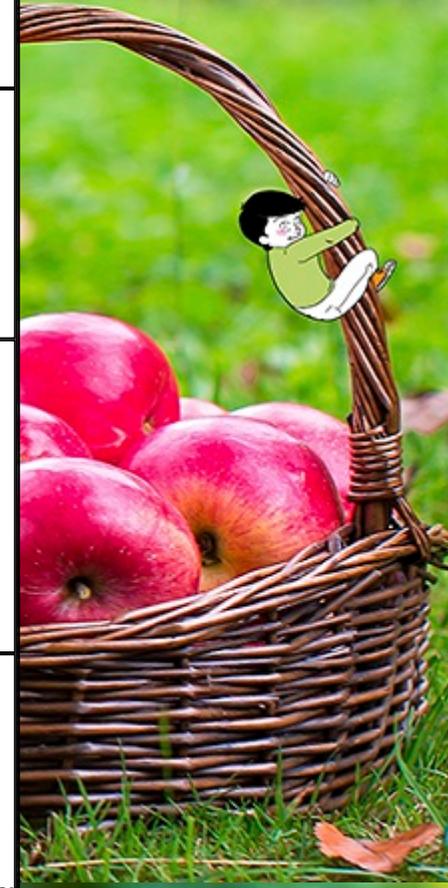
Vendredi

Feuilleté au maroilles
 Sauté de **porc** 🇫🇷 🐷 - Sauce champignons
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce champignons
Torsades Bio 🌱
 Saint Nectaire AOP 🇫🇷
 Fruit de saison
 *

Feuilleté au maroilles
 Sauté de **porc** 🇫🇷 🐷 - Sauce champignons
 /Marmite de poisson 🐟 - Sauce champignons
Torsades Bio 🌱
 Fruit de saison
 *

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

api



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
	<p>Lundi</p> <p>Duo de courgettes et carottes 🌱 - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg 🍖 /Poisson pané 100 % filet MSC ♀ Lentilles Bio au jus 🌱 Pommes de terre vapeur Coulommiers Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍓 *</p>	<p>Duo de courgettes et carottes 🌱 - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg 🍖 /Poisson pané 100 % filet MSC ♀ Lentilles Bio au jus 🌱 Pommes de terre vapeur Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍓 *</p>	
	<p>Mardi</p> <p>Tomates - Vinaigrette balsamique Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce façon bourguignon Penne Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Edam Bio 🌱 Salade de fruits frais *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce façon bourguignon Penne Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Salade de fruits frais *</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p> <p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates Omelette au fromage 🍳🍴 Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Cantal AOP 🍷 Banane Bio 🌱 *</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux dés de tomates Omelette au fromage 🍳🍴 Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Banane Bio 🌱 *</p>	
	<p>Vendredi</p> <p>Concombre - Sauce bulgare Fricassé de poisson MSC façon cotriade ♀ Semoule Bio 🌱 Buchette lait mélange Brownie (farine BIO) 🌱🍴 at signature</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Fricassé de poisson MSC façon cotriade ♀ Semoule Bio 🌱 Brownie (farine BIO) 🌱🍴 * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 23/09/2024 au 27/09/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
	<p>Lundi</p> <p>Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et pommes de terre 🍷 Saint Môret Bio 🌿 Fruit de saison *</p>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine 🍝 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de colin MSC ♀ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Petits pois et pommes de terre 🍷 Saint Môret Bio 🌿 *</p>	
	<p>Mardi</p> <p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille Semoule Bio 🌿 Pont l'Evêque AOP ♀ Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bouchées mozzarella tomate Ratatouille Semoule Bio 🌿 Mousse au chocolat au lait *</p>	
	<p>Mercredi</p>		
	<p>Jeudi</p> <p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge ♀ /Omelette nature Purée de pommes de terre Camembert Bio 🌿 Fruit de saison *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc Label Rouge ♀ /Omelette nature Purée de pommes de terre Fruit de saison *</p>	
	<p>Vendredi</p> <p>Concombre - Sauce bulgare Filet de saumon MSC ♀ - Sauce à l'oseille Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache (farine Bio) 🌿 🍝 ellisé 🌿 Bio</p>	<p>Filet de saumon MSC ♀ - Sauce à l'oseille Torsades Bio à l'ail et huile d'olive 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Cotentin ail et fines herbes Gâteau à la pistache (farine Bio) 🌿 🍝 * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf ^{Bio} Carré Ligueil Flan nappé caramel *	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf ^{Bio} Flan nappé caramel *	
	Mardi Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar ^{Bio} Biscuit sablé de Retz Fruit de saison *	Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de penne Bio , légumes, emmental et cheddar ^{Bio} Fruit de saison *	
	Mercredi		
	Jeudi Soupe douceur à la tomate [🍲] Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Petit moulé Compote pomme *	Soupe douceur à la tomate [🍲] Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Compote pomme *	
	Vendredi	Cake chorizo et comté (farine Bio) ^{Bio} [🍲] /Cake emmental et comté (farine Bio) ^{Bio} [🍲] Poisson pané 100 % filet MSC [🐟] Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison *	