

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 8
Du 10/02/2025 au 14/02/2025

Menu tradition

api

Lundi

Goyère à l'emmental et comté 🇫🇷
Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre 🇫🇷
Fruit de saison
*

Mardi

Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
Bouchées mozzarella tomate
Torsades Bio 🇫🇷
Sauce ketchup
Crème dessert à la vanille
*

Mercredi

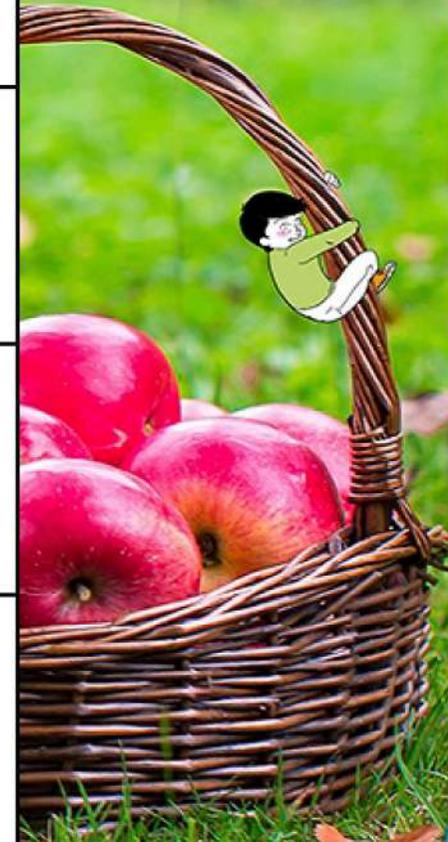
Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette
Chipolatas 🇫🇷
/Omelette nature
Pommes de terre vapeur 🇫🇷
Compote de pommes 🇫🇷
Gaufre de Liège
*

Jeudi

Velouté de légumes 🇫🇷
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce barbecue
/Quenelles nature - Sauce barbecue
Riz d'or Bio 🇫🇷
Yaourt aromatisé
*

Vendredi

Céleri râpé - Sauce rémoulade
Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce au Maroilles AOP 🇫🇷
/Fricassée de **pois chiche Bio**, fèves et pois gourmands 🇫🇷 - Sauce au Maroilles AOP 🇫🇷
Frites des Hauts de France 🇫🇷
Mousse au chocolat au lait
*



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 8
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu tradition



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Fricassée de colin MSC - Sauce Tandoori
Boulghour Bio
 Yaourt sucré
 *

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
Omelette Bio au fromage Bio
 Pommes de terre country
 Sauce mayonnaise
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise
 /Bouchées de soja - Sauce niçoise
Semoule Bio
Camembert Bio
 Flan nappé caramel
 *

Jeudi

Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde
 /Poisson blanc meunière MSC
 Gratin de brocolis et pommes de terre béchamel
 Éclair au chocolat
 *

Vendredi

Velouté de légumes
 Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella
Banane Bio
 *

