

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13

Du 19/05/2025 au 23/05/2025



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette miel et balsamique
Émincé de porc local - Sauce stromboli
 /Quenelles natures - Sauce stromboli
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
Vache qui rit Bio
 Compote pomme fraise
 *

Betteraves Bio - Vinaigrette miel et balsamique
Émincé de porc local - Sauce stromboli
 /Quenelles natures - Sauce stromboli
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
 Compote pomme fraise
 *

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Blanquette d'encornets de calamars - Sauce
 cotriade
Riz Bio Pilaf
 Carré Liqueil
 Crème dessert à la vanille
 *

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Blanquette d'encornets de calamars - Sauce
 cotriade
Riz Bio Pilaf
 Crème dessert à la vanille
 *

Mercredi

Laitue - Vinaigrette
 Normandin de veau - Cheddar en tranche - Pain
 burger
 /Filet de Poisson pané MSC - Cheddar en tranche -
 Pain burger
Frites des Hauts de France
 Sauce ketchup
 Suisse sucré
 Fruit de saison
 *

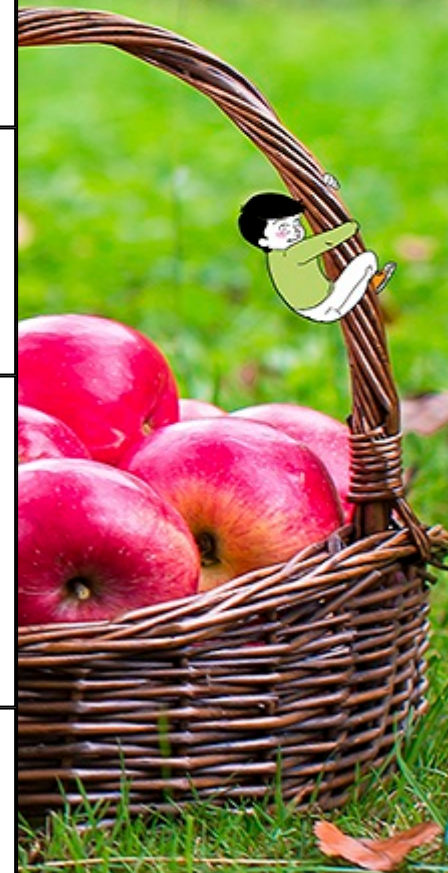
Laitue - Vinaigrette
 Normandin de veau - Cheddar en tranche - Pain
 burger
 /Filet de Poisson pané MSC - Cheddar en tranche -
 Pain burger
Frites des Hauts de France
 Sauce ketchup
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
Sauté de poulet - Sauce romarin
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Pont l'Evêque AOP
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine**
 Bio)
 *

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
Sauté de poulet - Sauce romarin
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce romarin
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine**
 Bio)
 *

Vendredi



Vos menus sont susceptibles de variation selon
vos menus vous référer au corps du bon de livraison, ci-de

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13

Du 26/05/2025 au 30/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Cordon bleu de dinde  /Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre Bio boulangère  Buchette lait mélange Fruit de saison *	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Cordon bleu de dinde  /Beignets de calamars à la romaine Pommes de terre Bio boulangère  Fruit de saison *	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail Petit moulé Flan nappé caramel *	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs sauce cocktail Flan nappé caramel *	
	Mercredi			
	Jeudi			
	Vendredi			

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13

Du 02/06/2025 au 06/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre rissolées Biscuit sablé de Retz Ile flottante - Crème anglaise *	Betteraves Bio - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre rissolées Ile flottante - Crème anglaise *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis) Saint Môret Bio Fruit de saison *	Tomates - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage (gnocchis) Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette ciboulette Boulette de porc façon tomate farcie /Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) Riz Bio Pilaf Brie Yaourt sucré *	Concombre - Vinaigrette ciboulette Boulette de porc façon tomate farcie /Tomate fraîche façon tomate farcie (émincé de pois Bio) Riz Bio Pilaf Yaourt sucré *	
	Vendredi	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et carottes Bio Tomme noire IGP Feuilleté craquant aux abricots *	Laitue - Vinaigrette à l'huile d'olive Poisson blanc meunière MSC Gratin de pommes de terre et carottes Bio Feuilleté craquant aux abricots *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13

Du 09/06/2025 au 13/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi	Chou fleur - Sauce tartare Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Coquillettes Bio 🌱 Camembert Bio & Local (Vendeville) 🌱 🍷 Fruit de saison *	Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce Italienne Coquillettes Bio 🌱 Camembert Bio & Local (Vendeville) 🌱 🍷 Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic Omelette Bio au fromage Bio 🌱 🍳 - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Pont l'Evêque AOP 🍷 Fruit de saison *	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic Omelette Bio au fromage Bio 🌱 🍳 - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Fruit de saison *	
	Vendredi	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce à l'oseille Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Suisse sucré Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce à l'oseille Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13

Du 16/06/2025 au 20/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet 🍖 /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Cantal AOP 🇫🇷 Yaourt aromatisé *	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet 🍖 /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate Piperade Semoule Bio 🌿 Coulommiers Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate Piperade Semoule Bio 🌿 Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Gratin de poisson façon camarguaise 🐟 Riz Bio Pilaf 🌿 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 🍫 *	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Gratin de poisson façon camarguaise 🐟 Riz Bio Pilaf 🌿 Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des anneaux 🍫 *	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au ketchup Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍖 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio 🌿 PATES AUX POIS CHICHES BIO 🌿 🌿 emmental Bio râpé 🌿 Edam Bio 🌿 Roulé à la confiture 🍯 *	Tomates - Vinaigrette au ketchup Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍖 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio 🌿 PATES AUX POIS CHICHES BIO 🌿 🌿 emmental Bio râpé 🌿 Roulé à la confiture 🍯 *	