## VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 27/02/2023 au 03/03/2023

			Menu tradition	
		Menu tradition		
	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)  Biscuit sablé de Retz  Salade de fruits au sirop	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)  Salade de fruits au sirop	
	Mardi	Potage façon cultivateur Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole /Marmite de colin - Sauce espagnole Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur Vache qui rit Bio - Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	Potage façon cultivateur Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole /Marmite de colin - Sauce espagnole Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)	
	Mercredi	Salade de perles de pâtes napolitaine  Merguez grillée - Façon couscous /Galette végétarienne - Façon couscous Légumes couscous - Semoule Bio Fruit de saison Saint Nectaire AOP	Salade de perles de pâtes napolitaine O Merguez grillée - Façon couscous /Galette végétarienne - Façon couscous Légumes couscous - Semoule Bio Saint Nectaire AOP	
	Jeudi	Céleri râpé  - Sauce rémoulade Fricassée de merlu  - Sauce au curry Riz aux petits légumes  - Carré Ligueuil Yaourt sucré	Céleri râpé  - Sauce rémoulade Fricassée de merlu  - Sauce au curry Riz aux petits légumes  - Yaourt sucré	
	Vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois (62)  Paupiette de veau  - Sauce champignons /Omelette nature - Sauce champignons Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise Montcadi  Orange Bio	Flamiche aux poireaux  Paupiette de veau  - Sauce champignons  /Omelette nature - Sauce champignons  Pommes de terre noisette - Sauce mayonnaise  Orange Bio	

# VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 06/03/2023 au 10/03/2023

Menu tradition Menu tradition			
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Saucisse de volaille /Beignets de calamars à la romaine Purée de pommes de terre et butternut Mimolette Fromage blanc nature - sucre	Betteraves Bio - Vinaigrette Saucisse de volaille /Beignets de calamars à la romaine Purée de pommes de terre et butternut Fromage blanc nature - sucre	
Mardi	Velouté de courgettes au fromage fondu  Jambon blanc Label Rouge  - Sauce ketchup /Omelette nature - Sauce ketchup  Coquillettes Bio  Coulommiers Fruit de saison	Velouté de courgettes au fromage fondu Gambon blanc Label Rouge Gambon - Sauce ketchup /Omelette nature - Sauce ketchup Coquillettes Bio Gambon Fruit de saison	
Mercredi	Crêpe au fromage  Normandin de veau  /Bâtonnets de fromage  Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre  Petit beurre  Compote pomme	Crêpe au fromage Normandin de veau	
Jeudi	Velouté <b>d'endives</b> de la ferme du Mélantois (59) Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio sénégalais Fruit de saison Edam Bio	Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) Des Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio sénégalais Des Edam Bio	
Vendredi	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) - Vinaigrette aux fines herbes Filet de poisson pané - Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Tomme noire IGP - Cookies gourmands aux éclats de chocolat	Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette aux fines herbes Filet de poisson pané  Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Cookies gourmands aux éclats de chocolat	

# VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 13/03/2023 au 17/03/2023

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette au miel Rôti de porc Label Rouge - Sauce tomate /Quenelles natures - Sauce tomate Haricots lingots du Nord Label Rouge Pommes de terre vapeur Fromage fondu Yaourt aromatisé	Endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette au miel Rôti de porc Label Rouge - Sauce tomate /Quenelles natures - Sauce tomate  Haricots lingots du Nord Label Rouge Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé	
	Mardi	Potage Crécy  Bolognaise de lentilles Bio  Torsades Bio  - Emmental Bio râpé  Madeleine Compote pomme	Potage Crécy Bolognaise de lentilles Bio Compote pomme	
	Mercredi	Céleri râpé  - Sauce rémoulade Waterzoi de poulet /Waterzoi de colin   Riz Bio créole   Brie Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Céleri râpé  - Sauce rémoulade Waterzoi de poulet /Waterzoi de colin   Riz Bio créole   Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	
	Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde () /Nuggets végétarien de blé Ratatouille - Boulghour Bio (Saint Paulin Banane Bio (Saint Paulin)	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde () /Nuggets végétarien de blé Ratatouille - Boulghour Bio (3) Banane Bio (3)	
	Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge (9) /Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de poisson façon cotriade (9) Pommes de terre vapeur Chèvre frais (9) Far breton aux pruneaux (9)	Pâté de campagne Label Rouge /Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de poisson façon cotriade Pommes de terre vapeur Far breton aux pruneaux	

# VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 20/03/2023 au 24/03/2023

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Potage Dubarry  Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise Petits pois, carottes et pommes de terre Flan vanille de Vieil Moutier (62)  Vache qui rit Bio	Potage Dubarry  Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise Petits pois, carottes et pommes de terre  Vache qui rit Bio	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Marmite de merlu	Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre Marmite de merlu	
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de dinde - Sauce curcuma /Omelette nature - Sauce curcuma Frites des Hauts de France Montcadi Fruit de saison	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Rôti de dinde - Sauce curcuma /Omelette nature - Sauce curcuma Frites des Hauts de France Fruit de saison	
	Jeudi	Soupe douceur à la tomate Carbonara de porc /Poisson façon carbonara Carbona	Soupe douceur à la tomate Carbonara de porc /Poisson façon carbonara Carbona	
	Vendredi	Cake moelleux à l'emmental de notre atelier Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette Suisse sucré Orange Bio	Cake moelleux à l'emmental de notre atelier Gratin de pommes de terre et poireaux du Ternois au fromage à raclette Orange Bio	

# VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 27/03/2023 au 31/03/2023

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Gratin dauphinois Cantal AOP - Fruit de saison	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Gratin dauphinois Fruit de saison	
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles ricotta épinard Bio Biscuit sablé de Retz Fromage blanc nature - , sucre vergeoise	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles ricotta épinard Bio  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise	
	Mercredi	Velouté de légumes O Paupiette de veau O - Sauce romarin /Boulettes de soja - Sauce romarin Duo de courgettes - Perles de blé Vache qui rit Bio C Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	Velouté de légumes Paupiette de veau - Sauce romarin /Boulettes de soja - Sauce romarin Duo de courgettes - Perles de blé Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)	
	Jendi	Salade batavia - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de poisson Mimolette Banane Bio	Salade batavia - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de poisson  Banane Bio	
	Vendredi	Velouté d'endives au fromage fondu OOO Poisson blanc meunière OOO Pôelée de riz Bio aux petits légumes OOO Camembert Bio OOO Clafoutis à la rhubarbe	Velouté d'endives au fromage fondu © G Poisson blanc meunière Pôelée de riz Bio aux petits légumes Clafoutis à la rhubarbe	



## VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 03/04/2023 au 07/04/2023

	Menu tradition		
	Mena tradition	Menu tradition	
Lundi	Soupe de pois cassés Jambalaya de légumes Riz Bio Pilaf <sup>©</sup> Brie Yaourt aromatisé	Soupe de pois cassés Jambalaya de légumes Riz Bio Pilaf <sup>©</sup> Yaourt aromatisé	
Mardi	Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup Rôti de dinde - Sauce au curry /Curry de carottes et pois chiches bio Semoule Bio Semoule Bio Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	Salade mêlée - Vinaigrette au miel et ketchup Rôti de dinde - Sauce au curry /Curry de carottes et pois chiches bio Semoule Bio Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)	
Mercredi		Endives de la ferme du Mélantois (59) • - Vinaigrette Fricassée de merlu • - Sauce crustacés Purée de pommes de terre Cantal AOP •	
Jeudi		Velouté de poireaux du Ternois (62) O O O O O O O O O O O O O O O O O O O	
Vendredi		Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) • Vinaigrette au citron Beignets de calamars à la romaine Gratin de pommes de terre et brocolis Gâteau de Pâques •	

#### VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 10/04/2023 au 14/04/2023

