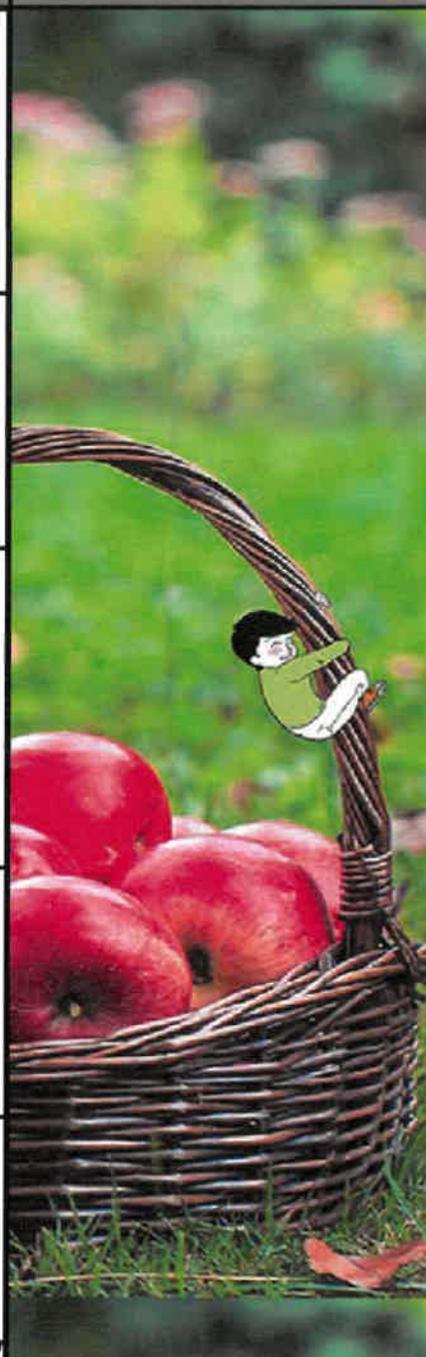


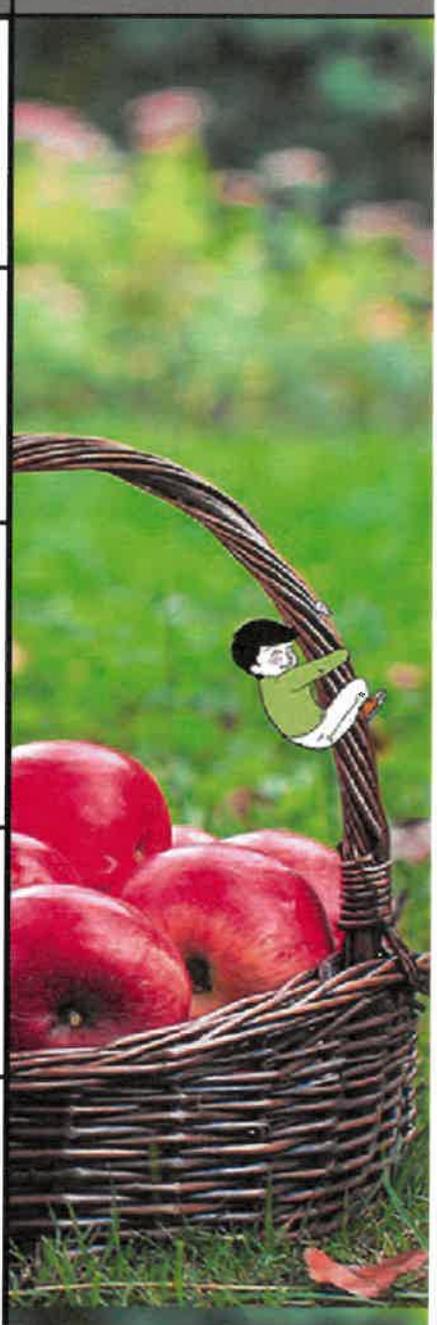
	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Penne aux trois fromages (emmental Bio) Suisse sucré Pomme HVE *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Penne aux trois fromages (emmental Bio) Pomme HVE *
Mardi	Potage potiron Vincent Bouteilleux d'Aix en Pévèle (59) Sauté de poulet - Sauce colombo /Fricassée de colin - Sauce colombo Riz de camargue IGP aux petits légumes Tomme noire IGP Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) *	Potage potiron Vincent Bouteilleux d'Aix en Pévèle (59) Sauté de poulet - Sauce colombo /Fricassée de colin - Sauce colombo Riz de camargue IGP aux petits légumes Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) *
Mercredi	Taboulé (semoule Bio) Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre Carré Ligueuil Compote pomme *	Taboulé (semoule Bio) Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre Compote pomme *
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier /Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental Fruit de saison Gouda Bio *	Salade iceberg - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier /Parmentier de légumes et lentilles BIO à l'emmental Gouda Bio *
Vendredi	Tarte aux fromages (Emmental Bio) Marmite de colin - Sauce normande Petits pois et carottes Biscuit sablé de Retz Yaourt aromatisé *	Tarte aux fromages (Emmental Bio) Marmite de colin - Sauce normande Petits pois et carottes Yaourt aromatisé *



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre boulangères</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)</p> <p>*</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>/Nuggets végétarien de blé</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Pommes de terre boulangères</p> <p>Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62)</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Velouté de butternut</p> <p>Fricassée de colin - Sauce paprika</p> <p>Mini penne</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Orange Bio</p> <p>*</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Fricassée de colin - Sauce paprika</p> <p>Mini penne</p> <p>Emmental Bio râpé</p> <p>Orange Bio</p> <p>*</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Sauce façon cocktail</p> <p>Sauté de porc - Sauce aigre douce</p> <p>/Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce aigre douce</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Pomme HVE</p> <p>*</p>	<p>Oeuf dur - Sauce façon cocktail</p> <p>Sauté de porc - Sauce aigre douce</p> <p>/Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce aigre douce</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Cantal AOP</p> <p>*</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Omelette du chef au fromage</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc nature - sucre</p> <p>*</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Omelette du chef au fromage</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Fromage blanc nature - sucre</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Soupe façon Hernekeitto (pois cassés)</p> <p>Boulettes de bœuf - Sauce aux aïelles</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce aux aïelles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Gâteau cannelle et cardamome (farine Bio)</p> <p>*</p>	<p>Soupe façon Hernekeitto (pois cassés)</p> <p>Boulettes de bœuf - Sauce aux aïelles</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce aux aïelles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gâteau cannelle et cardamome (farine Bio)</p> <p>*</p>

at signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	Salade de coquillettes , tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio} Riz de Camargue IGP ^{IGP} Madeleine Compote pomme *	Salade de coquillettes , tomates et maïs ^{Bio} - Vinaigrette Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio} Riz de Camargue IGP ^{IGP} Compote pomme *
Mardi	Potage carotte et poire ^T Poisson blanc meunière ^Q Choux de Bruxelles à la crème Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP ^Q Flan chocolat de Vieil Moutier ^Q *	Potage carotte et poire ^T Poisson blanc meunière ^Q Choux de Bruxelles à la crème Pommes de terre vapeur Flan chocolat de Vieil Moutier ^Q *
Mercredi	Céleri râpé ^Q - Sauce rémoulade Paupiette de veau ^Q - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre et potimarron ^Q Brie Yaourt aux fruits *	Céleri râpé ^Q - Sauce rémoulade Paupiette de veau ^Q - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette végétarienne - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre et potimarron ^Q Yaourt aux fruits *
Jeudi	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Carbonara de porc /Poisson façon carbonara ^Q Torsades Bio ^{Bio} Fruit de saison Camembert Bio ^{Bio} *	Carbonara de porc /Poisson façon carbonara ^Q Torsades Bio ^{Bio} Fruit de saison Camembert Bio ^{Bio} *
Vendredi	Endives de la ferme du Mélantois (59) ^Q - Vinaigrette Croustade de volaille ^T /Croustade de légumes ^T Chantaillou Banane Bio ^{Bio} *	Endives de la ferme du Mélantois (59) ^Q - Vinaigrette Croustade de volaille ^T /Croustade de légumes ^T Banane Bio ^{Bio} *



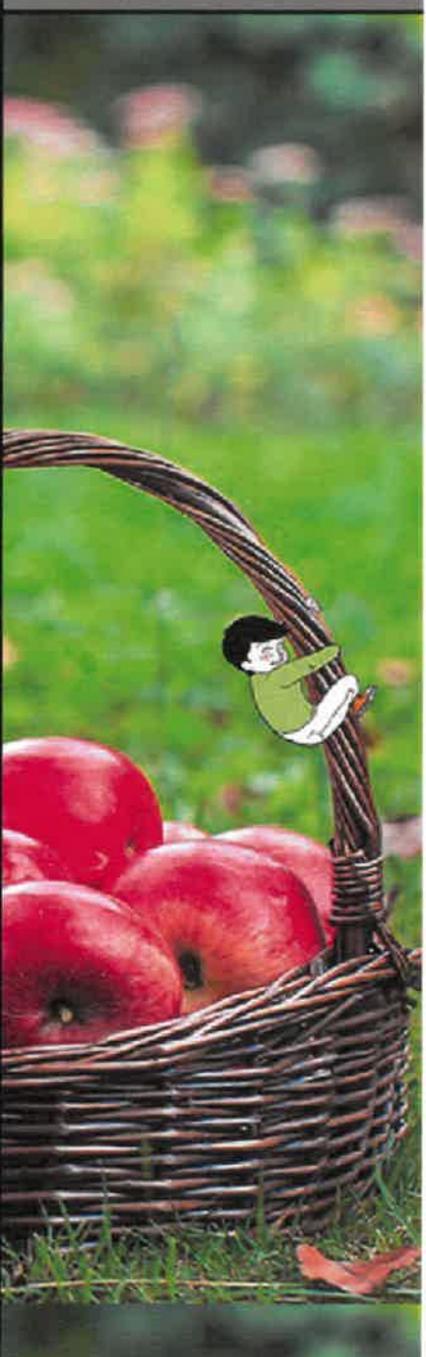
	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	Potage façon cultivateur 🍴 Chipolatas Label Rouge 🍷 /Bâtonnets de fromage Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍷 🍷 Pommes de terre vapeur Edam Bio 🌱 Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍷 *	Potage façon cultivateur 🍴 Chipolatas Label Rouge 🍷 /Bâtonnets de fromage Lingots du Nord Label Rouge à la tomate 🍷 🍷 Pommes de terre vapeur Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 🍷 *
Mardi	Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio 🌱 🍴 Marmite de merlu 🍷 - Sauce tandoori Pommes de terre et carottes Coulommiers Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Taboulé fraîcheur à la menthe et semoule Bio 🌱 🍴 Marmite de merlu 🍷 - Sauce tandoori Pommes de terre et carottes Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *
Mercredi	Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍷 - Sauce rémoulade Sauté de poulet 🍷 🇫🇷 - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue Perles de blé Tomme grise Fruit de saison 🍷 *	Chou blanc râpé de la ferme des Peupliers (59) 🍷 - Sauce rémoulade Sauté de poulet 🍷 🇫🇷 - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue Perles de blé Fruit de saison 🍷 *
Jeudi	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto 🍷 Petit moulé nature Orange Bio 🌱 *	Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Pépinettes aux champignons, au chaource AOP façon risotto 🍷 Orange Bio 🌱 *
Vendredi	Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🍷 🍴 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade /Fricassée de colin 🍷 - Sauce aux oignons Macaronis des Hauts de France 🍷 Suisse sucré Tarte au sucre 🍴 origine France	Velouté d'endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu 🍷 🍴 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade /Fricassée de colin 🍷 - Sauce aux oignons Macaronis des Hauts de France 🍷 Tarte au sucre 🍴 * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau



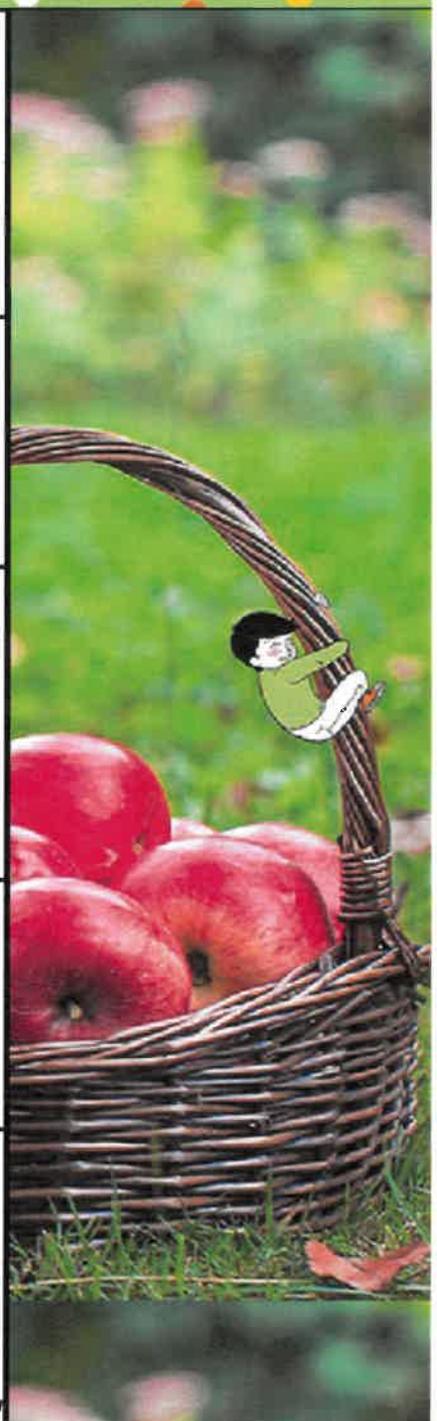
VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 04/12/2023 au 08/12/2023



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes /Quenelles nature - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Boulghour Bio Compote pomme Pont l'Evêque AOP</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Aiguillettes de poulet - Sauce au curry - Carottes /Quenelles nature - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Boulghour Bio Pont l'Evêque AOP</p>
Mardi	<p>Soupe douceur à la tomate Poisson pané 100 % filet Epinards béchamel à la vache qui rit Pommes de terre vapeur</p> <p>Gouda Bio Yaourt aromatisé</p>	<p>Soupe douceur à la tomate Poisson pané 100 % filet Epinards béchamel à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce au cumin /Omelette nature - Sauce au cumin Duo de carottes</p> <p>Semoule Bio Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce au cumin /Omelette nature - Sauce au cumin Duo de carottes</p> <p>Semoule Bio Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Madeleine Ile flottante - Crème anglaise</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Ile flottante - Crème anglaise</p>
Vendredi	<p>Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio) Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce italienne</p> <p>Penne Bio Emmental Bio râpé Tomme noire IGP Clémentine Spéculoos de la St Nicolas</p>	<p>Flamiche aux poireaux et roquefort (farine Bio) Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce italienne</p> <p>Penne Bio Emmental Bio râpé Clémentine Spéculoos de la St Nicolas</p>



Nos menus sont susceptibles de variation selon



Lundi	<p>Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Marmite de merlu 🐟 - Sauce dijonnaise Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Buchette lait mélange Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍫 *</p>	<p>Céleri râpé 🌱 - Sauce rémoulade Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Marmite de merlu 🐟 - Sauce dijonnaise Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre) Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) 🍫 *</p>
Mardi	<p>Velouté de courgettes Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar 🧀 Saint Môret Bio Kiwi Bio 🇫🇷 *</p>	<p>Velouté de courgettes Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar 🧀 Kiwi Bio 🇫🇷 *</p>
Mercredi	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de boeuf régional 🇫🇷 🍖 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🌱 Spaghettis des Hauts de France 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🧀 Biscuit sablé de Retz Compote pomme *</p>	<p>Chou fleur - Sauce façon cocktail Bolognaise de boeuf régional 🇫🇷 🍖 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🌱 Spaghettis des Hauts de France 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🧀 Compote pomme *</p>
Jeudi	<p>Potage de carottes Bio 🌱 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Fromage blanc nature -, coulis de fruits rouges *</p>	<p>Potage de carottes Bio 🌱 Fricassée de colin 🐟 - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Fromage blanc nature -, coulis de fruits rouges *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté chorizo, potiron 🍷 /Feuilleté au fromage 🧀 Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🇫🇷 /Omelette nature - Sauce au maroilles 🇫🇷 Frites des Hauts de France 🇫🇷 Suisse fruité Orange Bio 🇫🇷 *</p>	<p>Feuilleté chorizo, potiron 🍷 /Feuilleté au fromage 🧀 Emincé de filet de poulet - Sauce au maroilles 🇫🇷 /Omelette nature - Sauce au maroilles 🇫🇷 Frites des Hauts de France 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷 *</p>

Nos menus sont susceptibles de variation selon