


VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 1
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO) Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio - Sauce niçoise Semoule Bio Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau - Sauce dijonnaise /Omelette nature - Sauce dijonnaise Pommes de terre country Crème dessert à la vanille *</p>	
	Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Pomme HVE *</p>	
	Jeudi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Marmite de poisson - Sauce normande Mélange de riz Bio aux petits légumes Yaourt sucré *</p>	
	Vendredi	<p>Soupe douceur à la tomate Croziflette au fromage Fruit de saison *</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 1
Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Velouté de légumes 🍴 Normandin de veau - Sauce curcuma /Quenelles natures - Sauce curcuma Riz Bio Pilaf 🌿 Mousse au chocolat au lait *</p>	
	Mardi	<p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Bolognaise de boeuf régional 🍴🌿 /Bolognaise de lentilles Torsades Bio 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Fruit de saison *</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Endives de la ferme du Mélandois 🍴🌿 - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce italienne Semoule Bio 🌿 Yaourt aromatisé *</p>	
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 🍴 Épinards à la Béchamel Pommes de terre vapeur Donuts *</p>	