VIMY RESTAURANT SCOLAIRE T 32
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu tradition
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Sauté de **poulet** - Sauce champignons frais /Marmite de merlu MSC - Sauce champignons frais Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur** **Camembert Bio de Vendeville** *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Feijoada végétarienne (aux haricots rouges) **Riz Bio** Pilaf **Crème dessert vanille** (Ferme des Anneaux, Avelin) *
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes de **bœuf** /Lasagnes aux épinards et vache qui rit Banane *
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre Bio** Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**Farine Bio**) *



Régional Plat signature Origine France Produit labellisé **Bio**

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

VIMY RESTAURANT SCOLAIRE T 32
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mardi	Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre rissolées **Compote pomme Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre Mousse au chocolat au lait *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *



Régional Origine France Produit labellisé **Bio** Plat signature

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

VIMY RESTAURANT SCOLAIRE T 32
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Mardi	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Salade de fruits frais *
Mercredi	
Jeudi	**Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Edam Bio** Banane *
Vendredi	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *



Bio Origine France **Régional** Produit labellisé Plat signature

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

VIMY RESTAURANT SCOLAIRE T 13
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Carottes locales Bio** râpées - Vinaigrette à l'échalote Croziflette au fromage Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Velouté d'**endives de la ferme du Mélantois** au fromage fondu Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Crousti fromager **Frites** des Hauts de France Sauce ketchup **Orange Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Velouté de **potiron (Aix en Pévèle)** aux 4 épices - , croûtons nature Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais **Penne Bio** **Emmental Bio** râpé **Yaourt nature sucré** de la ferme des Anneaux (Avelin) *
Vendredi	Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) Filet de poisson pané MSC Épinards à la béchamel **Pommes de terre Bio** vapeur Banane *



Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé Origine France

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