

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 01/05/2023 au 05/05/2023

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 
 Biscuit sablé de Retz
 Fromage blanc nature - sucre

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes 
 Fromage blanc nature - sucre

Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Sauté de dinde  - Sauce à l'estragon
 /Fricassée de merlu  - Sauce à l'estragon
 Purée de pommes de terre
 Fruit de saison
 Saint Nectaire AOP 

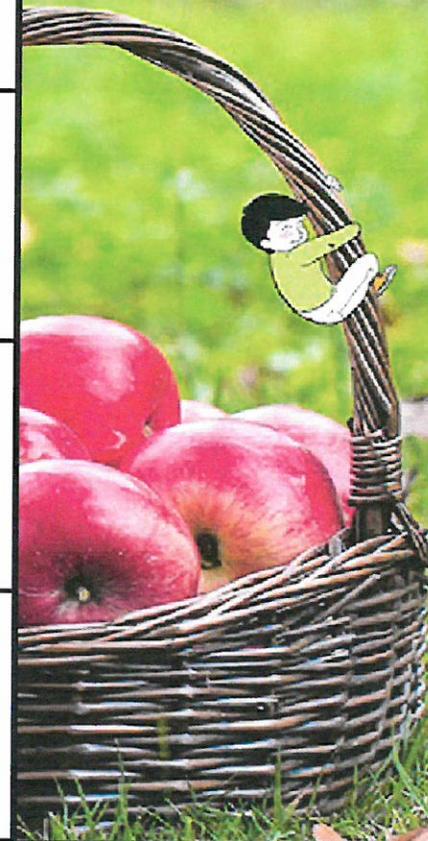
Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Sauté de dinde  - Sauce à l'estragon
 /Fricassée de merlu  - Sauce à l'estragon
 Purée de pommes de terre
 Saint Nectaire AOP 

Salade mêlée - Vinaigrette
 Lamelles kebab poulet - Sauce blanche
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce blanche
 Wrap
 Suisse sucré
Banane Bio 

Salade mêlée - Vinaigrette
 Lamelles kebab poulet - Sauce blanche
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce blanche
 Wrap
Banane Bio 

Tomates - Vinaigrette Caesar
 Sauté de porc  - Sauce provençale
 /Quenelles nature - Sauce provençale
Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur
 Chantailou
 Gâteau à la vanille du chef 

Tomates - Vinaigrette Caesar
 Sauté de porc  - Sauce provençale
 /Quenelles nature - Sauce provençale
Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur
 Gâteau à la vanille du chef 



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 08/05/2023 au 12/05/2023

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Emincé de filet de poulet - Sauce barbecue
/Marmite de colin 🇫🇷 - Sauce barbecue

Torsades Bio 🇫🇷

Chèvre frais 🇫🇷

Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🇫🇷

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
/Omelette nature - Sauce romarin
Frites des Hauts de France 🇫🇷
Mimolette
Yaourt aromatisé

Concombre - Vinaigrette
Bouchées mozzarella tomate basilic
Gratin de courgettes et pommes de terre
Compote pomme

Camembert Bio 🇫🇷

Feuilleté napolitain 🇫🇷
Filet de merlu blanc 🇫🇷 - Sauce au curry
Semoule Bio 🇫🇷
Cantal AOP 🇫🇷
Fruit de saison

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Emincé de filet de poulet - Sauce barbecue
/Marmite de colin 🇫🇷 - Sauce barbecue

Torsades Bio 🇫🇷

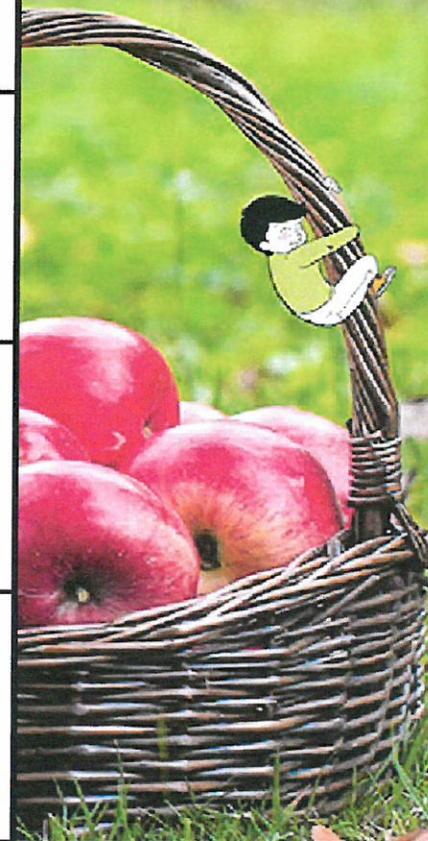
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🇫🇷

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce romarin
/Omelette nature - Sauce romarin
Frites des Hauts de France 🇫🇷
Yaourt aromatisé

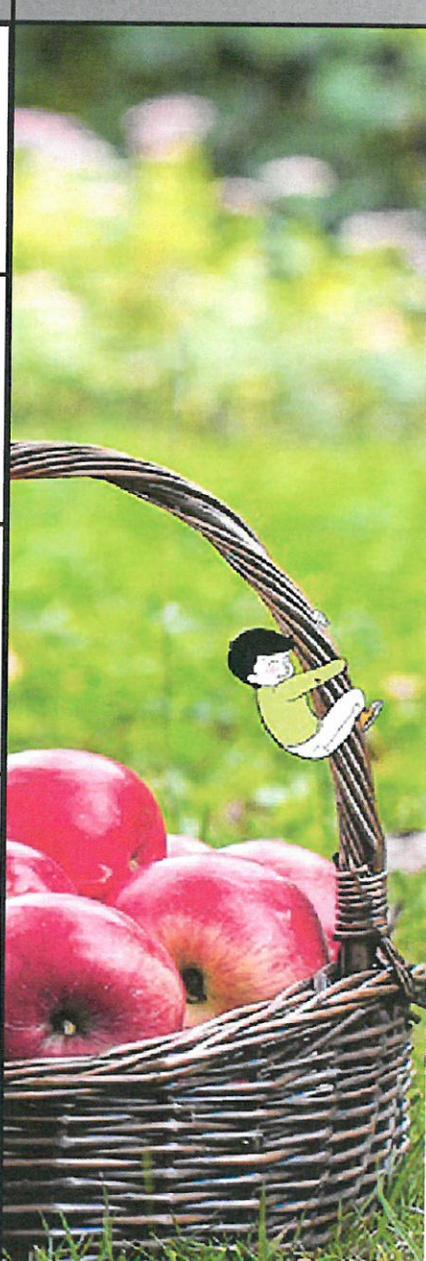
Concombre - Vinaigrette
Bouchées mozzarella tomate basilic
Gratin de courgettes et pommes de terre

Camembert Bio 🇫🇷

Feuilleté napolitain 🇫🇷
Filet de merlu blanc 🇫🇷 - Sauce au curry
Semoule Bio 🇫🇷
Fruit de saison



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 15/05/2023 au 19/05/2023

| | Menu tradition | Menu tradition | |
|--|---|--|--|
|  | Lundi Taboulé (semoule Bio) ^{Bio} Chipolatas Label Rouge ^{OR} /Nuggets végétarien de blé Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre ^{OR} Saint Paulin Yaourt aromatisé | Taboulé (semoule Bio) ^{Bio} Chipolatas Label Rouge ^{OR} /Nuggets végétarien de blé Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre ^{OR} Yaourt aromatisé |  |
| Mardi | Tomates - Vinaigrette au basilic Aiguillettes de poulet ^{FR} - Sauce champignons /Fricassée de merlu ^{OR} - Sauce champignons Coquillettes Bio ^{Bio} - Emmental Bio râpé ^{Bio} Vache qui rit Bio ^{Bio} Fruit de saison | Tomates - Vinaigrette au basilic Aiguillettes de poulet ^{FR} - Sauce champignons /Fricassée de merlu ^{OR} - Sauce champignons Coquillettes Bio ^{Bio} - Emmental Bio râpé ^{Bio} Fruit de saison | |
| Mercredi | Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Poisson blanc meunière ^{OR} Ratatouille - Semoule Bio ^{Bio} Montcadi Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) ^{OR} | Duo de courgettes et carottes - Vinaigrette Poisson blanc meunière ^{OR} Ratatouille - Semoule Bio ^{Bio} Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) ^{OR} | |
| Jeudi | | | |
| Vendredi | | | |

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 22/05/2023 au 26/05/2023

Menu tradition

Menu tradition

Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
/Boulettes de soja - Sauce au jus
Pommes de terre sautées
Tomme grise
Fruit de saison

Salade iceberg - Vinaigrette au ketchup
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus
/Boulettes de soja - Sauce au jus
Pommes de terre sautées
Fruit de saison

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'estragon
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale -
Façon couscous
Semoule Bio
Petit moulé nature
Ile flottante - Crème anglaise

Tomates - Vinaigrette à l'estragon
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale -
Façon couscous
Semoule Bio
Ile flottante - Crème anglaise

Mercredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge - Sauce Bercy
/Quenelles nature - Sauce Bercy
Torsades - Emmental Bio râpé
Petit beurre
Compote pomme

Betteraves Bio - Vinaigrette
Rôti de porc Label Rouge - Sauce Bercy
/Quenelles nature - Sauce Bercy
Torsades - Emmental Bio râpé
Compote pomme

Jeudi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud
Coutiches (59) - Vinaigrette balsamique
Poulet et riz Bio façon paëlla
/Poisson et riz BIO façon paëlla
Fruit de saison
Edam Bio

Poulet et riz Bio façon paëlla
/Poisson et riz BIO façon paëlla
Fruit de saison
Edam Bio

Vendredi

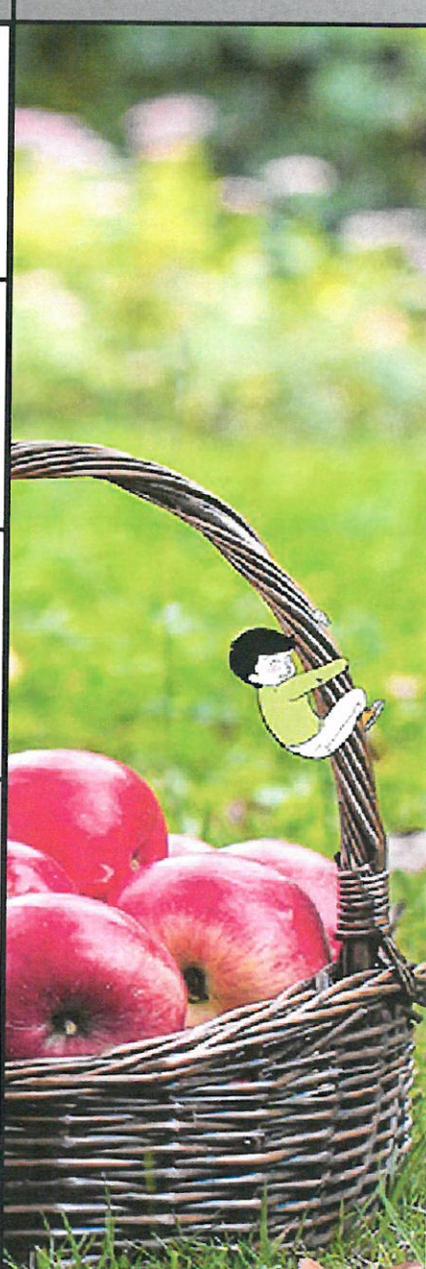
Concombre - Vinaigrette ciboulette
Poisson pané 100 % filet
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre
vapeur
Mimolette
Flan pâtissier à la vanille

Concombre - Vinaigrette ciboulette
Poisson pané 100 % filet
Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre
vapeur
Flan pâtissier à la vanille

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 29/05/2023 au 02/06/2023

| | Menu tradition | Menu tradition | |
|----------|--|--|--|
| | | | |
| Lundi | | | |
| Mardi | <p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Nuggets de poulet pané - Sauce niçoise /Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise</p> <p>Boulghour Bio  Carré Ligueuil Yaourt sucré</p> | <p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Nuggets de poulet pané - Sauce niçoise /Nuggets végétarien de blé - Sauce niçoise</p> <p>Boulghour Bio  Yaourt sucré</p> | |
| Mercredi | <p>Crêpe au fromage Jambon blanc Label Rouge  - Sauce tartare /Omelette nature - Sauce tartare</p> <p>Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur Buchette lait mélange Fruit de saison</p> | <p>Crêpe au fromage Jambon blanc Label Rouge  - Sauce tartare /Omelette nature - Sauce tartare</p> <p>Haricots verts Bio persillés  - Pommes de terre vapeur Fruit de saison</p> | |
| Jeudi | <p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka  </p> <p>/Courgettes et pommes de terre au poisson façon moussaka </p> <p>Gouda Bio  Compote pomme Bio </p> | <p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka  </p> <p>/Courgettes et pommes de terre au poisson façon moussaka </p> <p>Compote pomme Bio </p> | |
| Vendredi | <p>Goyère emmental comté </p> <p>Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella  Suisse sucré Fruit de saison</p> | <p>Goyère emmental comté </p> <p>Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella  Fruit de saison</p> | |

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

| | Menu tradition | Menu tradition | |
|--|--|---|--|
|  | Lundi Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au citron Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce paprika /Quenelles natures - Sauce paprika Petits pois et pommes de terre 🇫🇷 Fruit de saison Vache qui rit Bio 🇫🇷 | Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au citron Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce paprika /Quenelles natures - Sauce paprika Petits pois et pommes de terre 🇫🇷 Vache qui rit Bio 🇫🇷 |  |
| Mardi | Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Marmite de colin 🇫🇷 - Sauce Tandoori Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Tomme blanche Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🇫🇷 | Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Marmite de colin 🇫🇷 - Sauce Tandoori Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62) 🇫🇷 | |
| Mercredi | | Haricots beurre - Vinaigrette à l'échalote Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Galette végétarienne Ratatouille - Semoule Bio 🇫🇷 Fruit de saison | |
| Jeudi | | Concombre - Vinaigrette Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🇫🇷 /Bolognaise de lentilles, légumes et pois chiches BIO 🇫🇷 Spaghetti - Emmental Bio râpé 🇫🇷 Yaourt aromatisé | |
| Vendredi | | Laitue - Vinaigrette balsamique Pizza tomate mozzarella et emmental Bio 🇫🇷 🇫🇷 Fruit de saison | |

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 12/06/2023 au 16/06/2023

Menu tradition

Lundi

Rôti de porc Label Rouge  - Sauce tomate
 /Poisson pané 100 % filet  - Sauce tomate
Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Pommes de terre vapeur
 Liégeois saveur vanille de Vieil Moutier (62) 
 Chantailou

Mardi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis à la provençale
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise

Mercredi

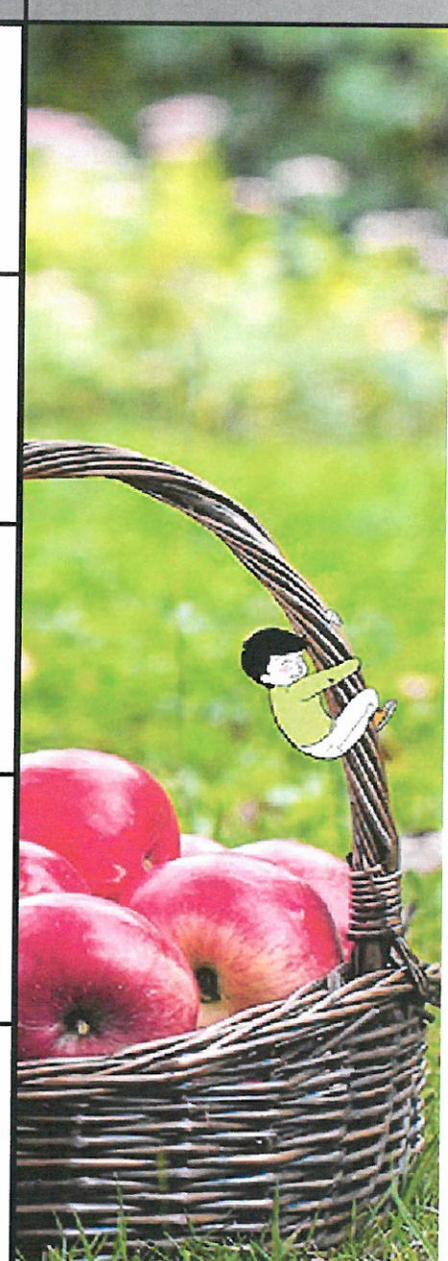
Concombre - Sauce bulgare
 Waterzoi de colin 
 Riz aux petits légumes 
Flan nappé caramel de Vieil Moutier (62) 

Jeudi

Salade de perles de pâtes, poivron et tomate
 Beignets de calamars à la romaine
 Courgettes et pommes de terre à la béchamel
Banane Bio 

Vendredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce basquaise
 /Boulettes de soja - Sauce basquaise
Semoule Bio 
 Moelleux chocolat 



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 19/06/2023 au 23/06/2023

Menu tradition

Lundi

Mortadelle
 /Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)  - Vinaigrette balsamique
 Sauté de poulet  - Sauce colombo
 /Fricassée de merlu  - Sauce colombo
 Haricots beurre persillés - Pommes de terre vapeur
 Salade de fruits au sirop

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Bâtonnets de fromage
 Purée de chou fleur et pommes de terre
 Yaourt aromatisé

Mercredi

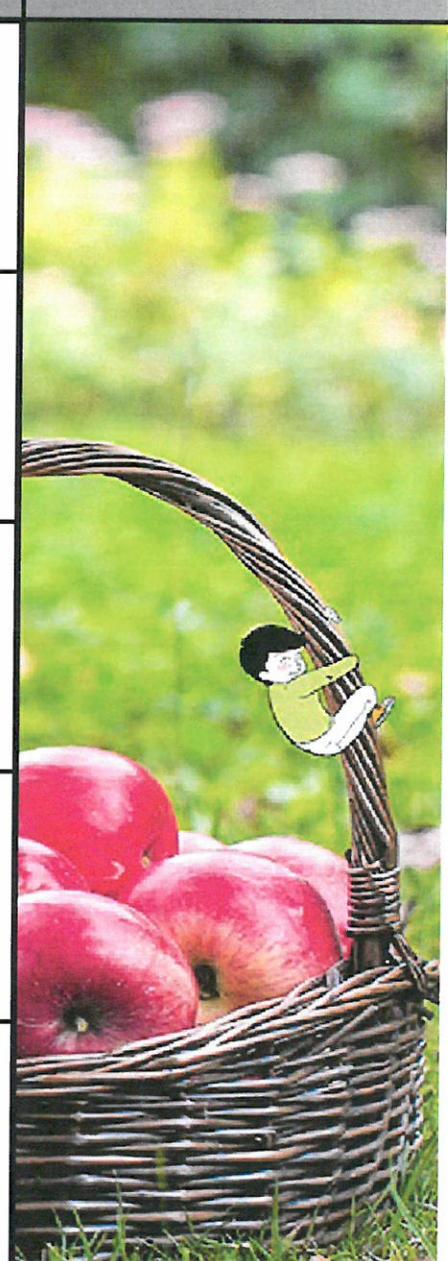
Taboulé (semoule Bio)  - dés de mimolette
 Saucisse de Strasbourg
 /Poisson blanc meunière 
 Lentilles blondes du Nord BIO aux carottes   - Pommes de terre vapeur
 Fruit de saison

Jeudi

Lasagnes moelleuses de boeuf du chef  
 /Lasagnes de légumes à la provençale 
 Fruit de saison
 Gouda Bio 

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Gratin de poisson camarguais 
 Riz Bio Pilaf 
 Feuilleté abricot 



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13 - Du 26/06/2023 au 30/06/2023

Menu tradition

Lundi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au citron
 Boulettes au boeuf - Sauce tex mex
 /Boulettes de soja - Sauce tex mex
 Riz aux petits légumes **Bio**
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) 🇫🇷

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette
 Fricassée de merlu 🇫🇷 - Sauce au curry
 Purée de pommes de terre
 Compote pomme fraise

Mercredi

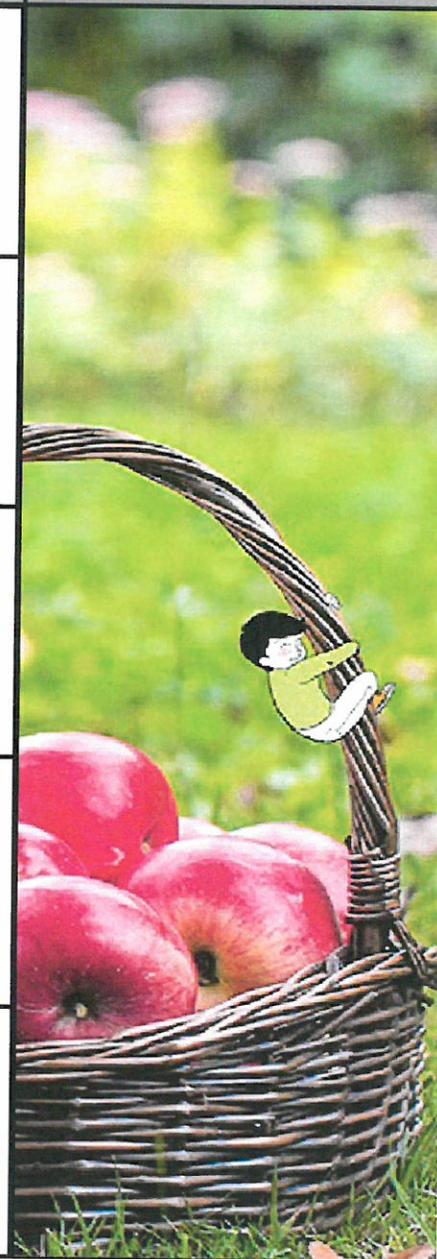
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce normande
 /Quenelles natures - Sauce normande
 Duo de courgettes - **Boulghour Bio** **Bio**
 Fruit de saison

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre à la piperade
 Yaourt sucré

Vendredi

Focaccia au chorizo 🇫🇷
 /Focaccia au fromage 🇫🇷
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce curcuma
 /Marmite de colin 🇫🇷 - Sauce curcuma
Coquillettes Bio **Bio** - **Emmental Bio** râpé **Bio**
 Fruit de saison



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

Menu tradition

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Emincé de filet de poulet - Sauce à la lombarde
/Fricassée de merlu 🍷 - Sauce à la lombarde
Perles de blé
Camembert Bio 🍷

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce tomate au cumin
/Omelette nature - Sauce tomate au cumin
Petits pois, carottes et pommes de terre
Gaufre de Liège

Mercredi

Carottes râpées de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) 🍷 - Vinaigrette au citron
Chili sin carne
RIZ CREOLE 🍷
Ile flottante - Crème anglaise

Jeudi

Concombre - Vinaigrette à l'aneth
Salade de perles de pâtes napolitaine au thon 🍷
Fruit de saison

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette
Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg
/Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé
Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup
Yaourt aromatisé

