

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce espagnole
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce espagnole
Coquillettes Bio
emmental Bio râpé
 Salade de fruits frais
 *

Mardi

Jus de pommes
 Paupiette de veau - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés
Pommes de terre BIO vapeur
 Crème dessert au chocolat
 *

Mercredi

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette Caesar
Omelette à l'**emmental Bio**
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare
 Marmite de poisson - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien)
Semoule Bio
 Cake aux pêches (**farine Bio**)
 *



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

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menu tradition

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Sauté de **porc** - Sauce au miel et aux épices
 /Fricassée de poisson MSC - Sauce au miel et aux épices
 Purée de **carottes fraiche Bio** et pommes de terre
Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin)
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup
Riz Bio aux petits légumes
Camembert Bio de Vendeville
 *
 *

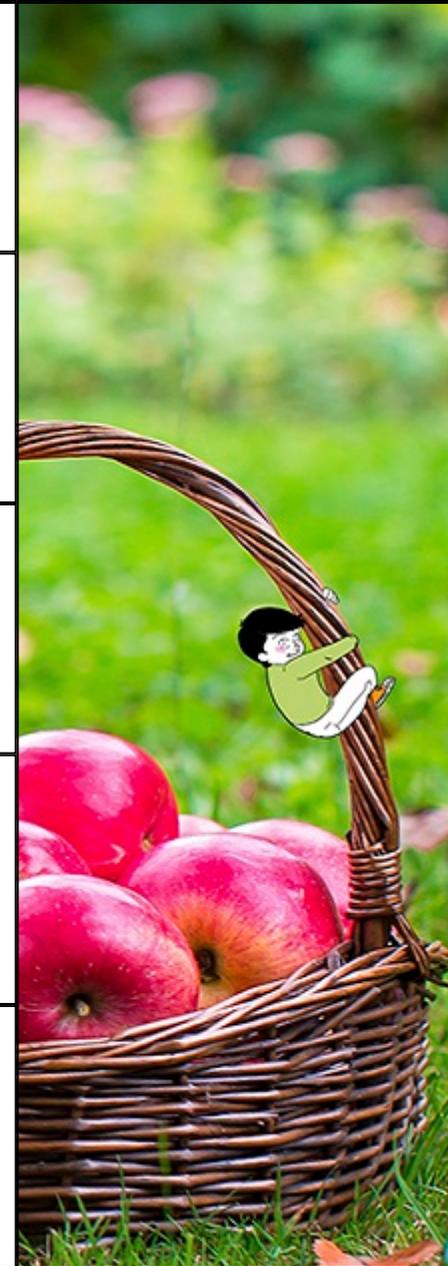
Mercredi

Jeudi

Taboulé estival (**semoule Bio**)
 Poisson blanc meunière MSC
 Gratin de chou-fleur et **potirons Bio**
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Vendredi

Feuilleté chorizo, **potirons**
 /Feuilleté **potirons**
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de thon
Spaghetti Bio
 Fruit de saison
 *



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menu tradition

api

Lundi

Carottes Bio râpées   - Vinaigrette aux fines herbes
Chipolatas 
 /Filet de poisson pané MSC 
Lingots du Nord Label Rouge à la tomate  
Pommes de terre BIO vapeur 
Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , sucre vergeoise
 *

Mardi

Tomates - féta - Vinaigrette
 Fricassé de saumon  - Sauce cotriade
Riz Bio Pilaf 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Pastasotto aux courgettes et fromage
 Mousse au chocolat au lait
 *

Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Sauté de poulet   - Sauce aux oignons
 /Marmite de poisson  - Sauce aux oignons
 Purée de **potiron** et pommes de terre 
 Tarte au sucre du chef (**farine Bio**)  
 *



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu tradition

api

Lundi

Duo de carottes râpées - Vinaigrette
 Encornets 🍷 - Sauce provençale
Riz Bio créole 🌿
 Crème dessert à la vanille
 *

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Crousti fromager
 Gratin de brocolis et **pommes de terre Bio** 🌿
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic
 Lasagnes moelleuses de **boeuf** du chef 🍷🍷
 /Lasagnes au thon 🍷🌿
 Gateau chocolat-amandes façon torta caprese (**farine Bio**) 🌿
 *

Vendredi

Laitue - Vinaigrette
Émincé de porc 🌿 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
 /Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce au Maroilles AOP 🍷
 Pommes de terre sautées
Gouda Bio 🌿
 *

