

VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 9

Du 03/08/2026 au 07/08/2026

Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise
 /**Émincé végétal au pois BIO**  - Sauce niçoise
Semoule Bio 
 Gaufre de Liège
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Gratin de gnocchis HVE à la provençale 
 Fruit de saison
 *

Mercredi

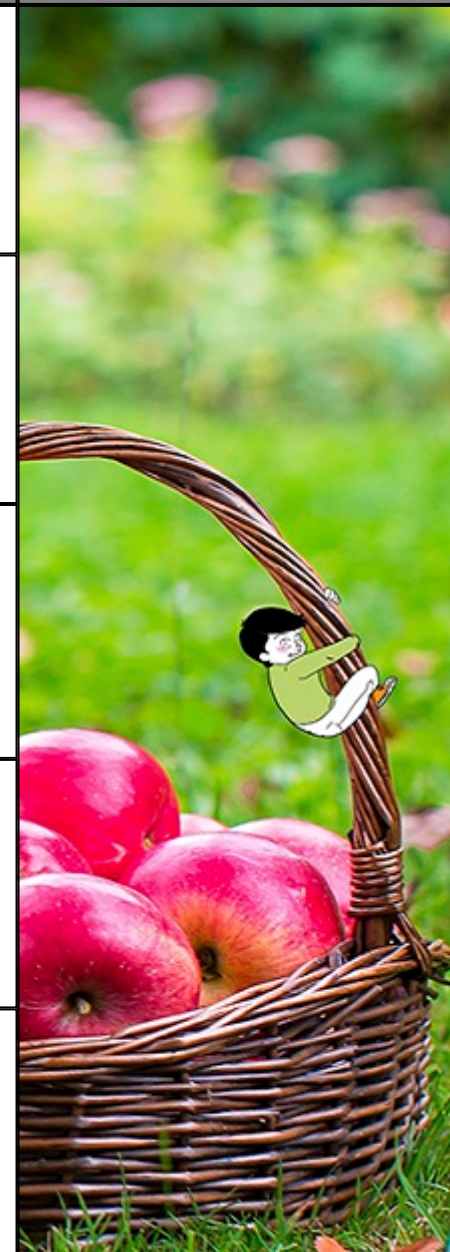
Taboulé estival (**semoule Bio**) 
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre Bio vapeur 
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Jeudi

Laitue - Vinaigrette façon caesar
 Hachis parmentier de **bœuf**  
 /Parmentier de poisson MSC  
Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin) 
 *

Vendredi

Concombre - Sauce au fromage blanc et ciboulette
 Fricassée de poisson MSC  - Sauce façon yassa
Riz Bio à la sénégalaise 
 Fruit de saison
 *



VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 9

Du 10/08/2026 au 14/08/2026

Menu tradition

Lundi

Perles de pâtes sauce cocktail
Poisson blanc meunière MSC
Gratin de courgettes fraîches et **pommes de terre Bio**
Liégeois vanille
*

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette aux pommes
Emincé de filet de poulet - Sauce lombarde
/Quenelles natures - Sauce lombarde
Mélange de **riz Bio** à la méridionale
Brie Bio de **Vendeville**
*

Mercredi

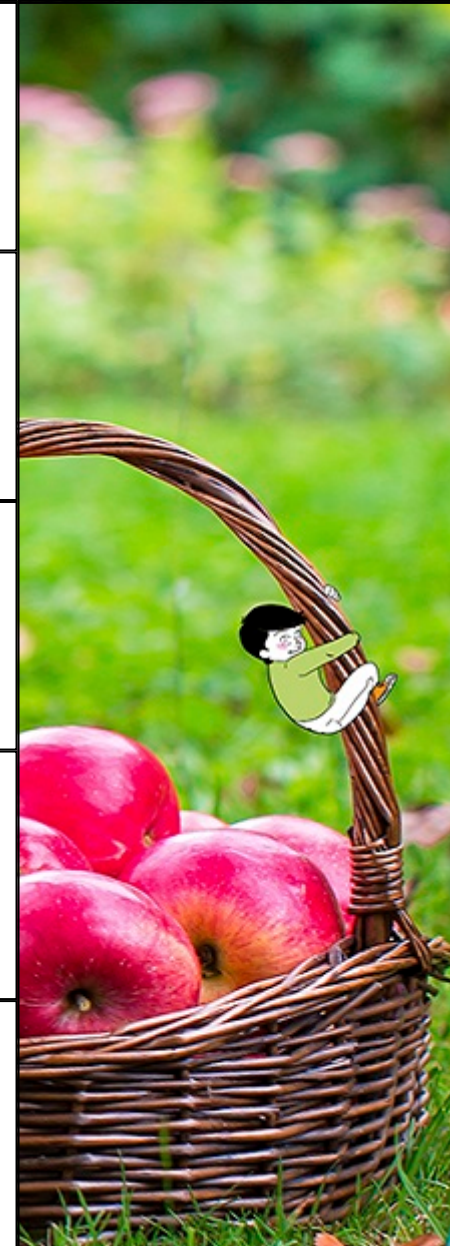
Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Paupiette de veau - Sauce curry
/Fricassée de poisson MSC
Semoule Bio
Yaourt sucré
*

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette
Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry doux - Cheddar râpé
/Wrap - Nuggets végétariens de blé - Sauce mayonnaise au curry doux - Cheddar râpé
Frites des Hauts de France
Donut chocolat
*

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au basilic
Omelette Bio à l'**emmental Bio**
Coquillettes Bio
Sauce ketchup
Fruit de saison
*



VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 9

Du 17/08/2026 au 21/08/2026

Menu tradition

Lundi

Duo de **carottes Bio** et courgettes râpées **Bio** - Vinaigrette
 Marmite de limande MSC  - Sauce cotriade
 Purée de pommes de terre au lait
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
 *

Mardi

Concombre - Sauce bulgare
 Cordon bleu de dinde 
 /Crousti fromager
 Ratatouille
Boulgour Bio **Bio**
 Fruit de saison
 *

Mercredi

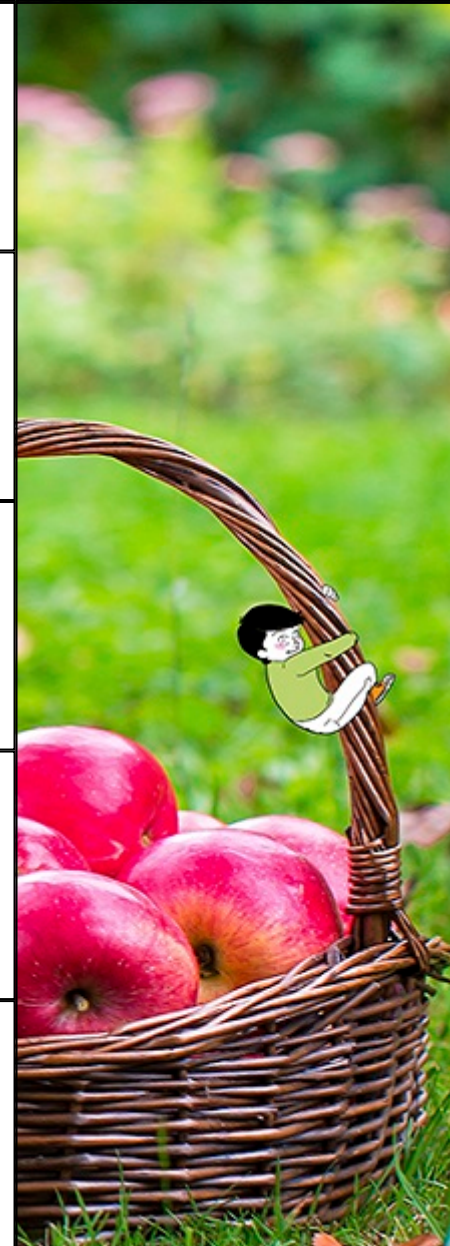
Laitue - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare 
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare 
 Pommes de terre country
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Poulet, chorizo et **riz Bio** façon paëlla **Bio** 
 /Poisson et **riz Bio** façon paëlla **Bio** 
Saint Môret Bio **Bio**
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Betteraves Bio **Bio** - Vinaigrette à l'échalote
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Penne Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, huile d'olive **Bio**
 Compote pomme fraise
 *



VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 9

Du 24/08/2026 au 28/08/2026

Menu tradition

Lundi

Chili con carne (**Bœuf**), haricots rouges 🍴
/Chili sin carne
Riz Bio Pilaf 
Mimolette Bio 
Fruit de saison
*

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Filet de poisson pané MSC 
Épinards à la béchamel
Pommes de terre Bio vapeur 
Yaourt aromatisé
*

Mercredi

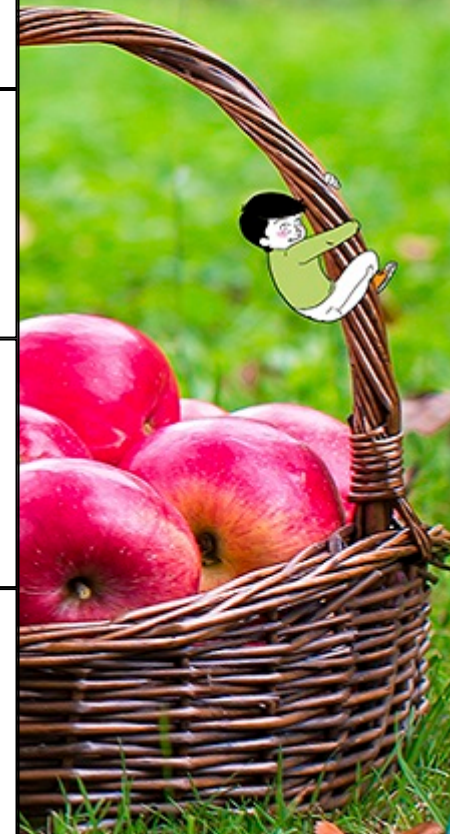
Concombre - Sauce bulgare
Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce italienne
/Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio**   - Sauce italienne
Semoule Bio 
Fruit de saison
*

Jeudi

Salade batavia - Vinaigrette
Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage 🍴
Mousse au chocolat au lait
*

Vendredi

Jus de pommes 🍴
Cordon bleu de dinde 🇫🇷
/Crousti fromager
Purée de pommes de terre au lait
Gaufre de Liège
*



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.