

VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 10
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu tradition

api

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷
Compote pomme Bio 🌿
 *

Mardi

Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade
 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce normande
 /Marmite de poisson 🍷 - Sauce normande
Riz Bio Pilaf 🌿
 Gâteau au chocolat (**Farine, Œufs Bio**) 🍷
 *

Mercredi

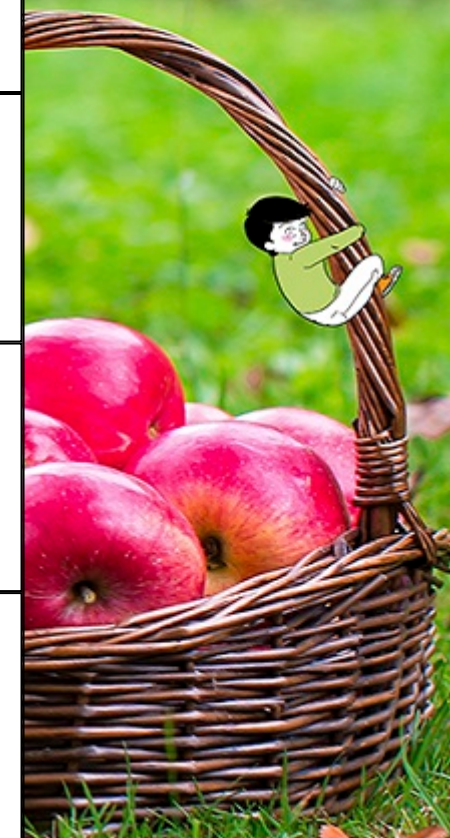
Rosette Label rouge 🍷
 /Salade verte - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷
 /Crousti fromager
 Gratin de courgettes fraîches et **pommes de terre Bio** 🌿
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Carottes Bio râpées 🌿 🍷 - Vinaigrette à l'orange
 Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce raz el hanout
Semoule Bio 🌿
 Yaourt sucré
 *

Vendredi

Velouté de légumes 🍷
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Quenelles natures - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Pommes de terre sautées
 Mousse au chocolat au lait
 *



VIMY RESTAURANT SCOLAIRE (ALSH) T 10
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu tradition



Lundi

Oeuf dur - Sauce façon cocktail
 Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade 🐟
Riz Bio Pilaf ^{Bio}
 Fruit de saison
 *

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette à l'échalote
 Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce ketchup
 /Crousti fromager - Sauce ketchup
Coquillettes Bio ^{Bio}
 Crème dessert à la vanille
 *

Mercredi

Concombre - Sauce bulgare
Omelette Bio à l'**emmental Bio** ^{Bio} 🍷
 Pommes de terre rissolées
 Sauce mayonnaise
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Tomates - Vinaigrette au pesto
 Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate ^{Bio}
 /Gratin de **penne Bio**, légumes, emmental et cheddar ^{Bio}
 Yaourt aromatisé
 *

Vendredi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Filet de poisson pané MSC 🐟 - Sauce tartare
Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio}
 Laitue - Vinaigrette
 Gaufre liégeoise
 *

