

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette au ketchup Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais Macaronis Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Camembert Bio 🌱 Fruit de saison *	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette au ketchup Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais Macaronis Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Camembert Bio 🌱 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Potage de carottes Bio locales 🌱 🇫🇷 Omelette Bio à l' emmental Bio 🌱 🇫🇷 Pommes de terre rissolées Mimolette Orange Bio 🌱 *	Potage de carottes Bio locales 🌱 🇫🇷 Omelette Bio à l' emmental Bio 🌱 🇫🇷 Pommes de terre rissolées Orange Bio 🌱 *	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise) 🇫🇷 - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé Saint Nectaire AOP 🌱 Gâteau au yaourt du chef (farine Bio) 🌱 🇫🇷 * * produit labellisé	Salade verte - Vinaigrette Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise) 🇫🇷 - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé Gâteau au yaourt du chef (farine Bio) 🌱 🇫🇷 * *	

*Nos menus sont susceptibles de variation selon
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille*