

# HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

## Du 02/12/2024 au 06/12/2024

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	<b>Céleri</b> râpé 🌱 - Sauce rémoulade Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> et brocolis 🌱 Pont l'Evêque AOP 🍷 <b>Orange Bio</b> 🍊 *	<b>Céleri</b> râpé 🌱 - Sauce rémoulade Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> et brocolis 🌱 <b>Orange Bio</b> 🍊 *
	Mardi	Velouté aux champignons frais 🍄 Sauté de <b>porc</b> 🐷🇫🇷 - Sauce Tandoori /Émincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌱 - Sauce tandoori <b>Riz d'or BIO</b> aux légumes 🌱 Petit beurre <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Velouté aux champignons frais 🍄 Sauté de <b>porc</b> 🐷🇫🇷 - Sauce Tandoori /Émincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌱 - Sauce tandoori <b>Riz d'or BIO</b> aux légumes 🌱 <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> et <b>poireaux du Ternois</b> au fromage à raclette 🍷 <b>Saint Môret Bio</b> 🌱 Crème dessert à la vanille *	Salade verte - Vinaigrette Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> et <b>poireaux du Ternois</b> au fromage à raclette 🍷 Crème dessert à la vanille *
	Vendredi	Pizza napolitaine ( <b>Emmental Bio</b> ) 🍷 Jambon blanc Label Rouge 🐷 /Beignets de calamars à la romaine <b>Macaronis Bio</b> 🌱 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱 <b>Camembert Bio</b> 🌱 Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas *	Pizza napolitaine ( <b>Emmental Bio</b> ) 🍷 Jambon blanc Label Rouge 🐷 /Beignets de calamars à la romaine <b>Macaronis Bio</b> 🌱 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱 Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas *

