

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP</p> <p>/Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP</p> <p>Frites des Hauts de France</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Pomme HVE</p> <p>*</p>	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP</p> <p>/Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP</p> <p>Frites des Hauts de France</p> <p>Pomme HVE</p> <p>*</p>	
	Mardi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup</p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup</p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>	
	Mercredi			
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de boeuf du chef</p> <p>/Lasagnes au thon</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux</p> <p>*</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de boeuf du chef</p> <p>/Lasagnes au thon</p> <p>Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux</p> <p>*</p>	
	Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO, Emmental BIO)</p> <p>Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Paris-Brie des Weppes Herlies (59)</p> <p>*</p>	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO, Emmental BIO)</p> <p>Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches</p> <p>Poire BIO</p> <p><i>Les menus sont susceptibles de varier selon les disponibilités</i></p> <p>Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille</p> <p>*</p>	