




HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 30/09/2024 au 04/10/2024

La soupe à la tomate du jeudi 3 octobre est remplacé par un potage potiron.

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio  - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf  Carré Ligueil Flan nappé caramel *</p>	<p>Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange Boulette de porc façon tomate farcie /Emincé végétal de pois Bio  - Concassé de tomates Riz Bio Pilaf  Flan nappé caramel *</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar  Biscuit sablé de Retz Fruit de saison *</p>	<p>Concombre - Vinaigrette poivrons et tomate Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar  Fruit de saison *</p>	
	Mercredi			
	Jeudi	<p>Soupe douceur à la tomate  Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Petit moulé Compote pomme *</p>	<p>Soupe douceur à la tomate  Rôti de dinde - Sauce Blackwell /Omelette nature - Sauce Blackwell Pommes de terre country Compote pomme *</p>	
	Vendredi	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio)   /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson pané 100 % filet MSC  Gratin de courgettes et pommes de terre Gouda Bio  Fruit de saison *</p>	<p>Cake chorizo et comté (farine Bio)   /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson pané 100 % filet MSC  Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison *</p>	

**Nos menus sont susceptibles de variation selon
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s**