

**HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 07/10/2024 au 11/10/2024**

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	<b>Céleri</b> râpé 🌱 - , raisins secs - Vinaigrette au curry Carbonara de porc /Thon façon carbonara <b>Macaronis Bio</b> 🌱 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱 Suisse sucré Fruit de saison *	<b>Céleri</b> râpé 🌱 - , raisins secs - Vinaigrette au curry Carbonara de porc /Thon façon carbonara <b>Macaronis Bio</b> 🌱 <b>Emmental Bio</b> râpé 🌱 Fruit de saison *
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo /Quenelles natures - Sauce Marengo <b>Semoule Bio</b> 🌱 Brie Ile flottante - Crème anglaise *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce Marengo /Quenelles natures - Sauce Marengo <b>Semoule Bio</b> 🌱 Ile flottante - Crème anglaise *
	Mercredi		
	Jeudi	<b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🌱 🍴 <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱 Fruit de saison *	<b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette Parmentier de potiron à l'égrainé de <b>pois Bio</b> 🌱 🍴 <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱 *
	Vendredi	<b>Endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP 🐄 Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🌱 🍴 *	<b>Endives</b> de la ferme du Mélantois (59) 🌱 - Vinaigrette Marmite de poisson 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre vapeur Palet coco ( <b>farine Bio</b> ) 🌱 🍴 *



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*