

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 03/03/2025 au 07/03/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌱 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Camembert Bio 🌱 Fruit de saison *	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌱 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés 🌱 Pommes de terre BIO vapeur 🌱 Camembert Bio 🌱 *	
	Mardi	Carottes Bio locales râpées 🌱🌱 - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale Saint Môret Bio 🌱 Pomme HVE 🌱 *	Carottes Bio locales râpées 🌱🌱 - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale Pomme HVE 🌱 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Rosette 🌱 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC 🌱 Ratatouille Semoule Bio 🌱 Biscuit sablé de Retz Yaourt aromatisé *	Rosette 🌱 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC 🌱 Ratatouille Semoule Bio 🌱 Yaourt aromatisé *	
	Vendredi	Soupe de pois cassés 🍲 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Pommes de terre rissolées Saint Nectaire AOP 🌱 Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) 🌱🍷 *	Soupe de pois cassés 🍲 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Pommes de terre rissolées Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) 🌱🍷 *	