

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷 Petit beurre Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au potimarron et fromage à raclette 🍷 Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	
	Mardi	Carottes Bio locales râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales 🍷🍷 Pont l'Evêque AOP 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	Carottes Bio locales râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais Petits pois, navets et pommes de terre fraîches locales 🍷🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🍷 Fruit de saison *	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois Camembert Bio 🍷 *	
	Vendredi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷 Croustade de volaille 🇫🇷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Saint Paulin Pomme HVE 🍷 * Plat signature	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🍷 Croustade de volaille 🇫🇷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Pomme HVE 🍷 * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille	