

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au pois Bio  - Sauce niçoise Riz Bio Pilaf  Coulommiers Yaourt aromatisé *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au pois Bio  - Sauce niçoise Riz Bio Pilaf  Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches  Suisse fruité Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Haricots verts Bio  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Petit beurre Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , coulis de fruits rouges *	Haricots verts Bio  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , coulis de fruits rouges *	
	Vendredi	Cake au chorizo du chef (farine Bio)  /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Edam Bio  Banane  Plat signature	Cake au chorizo du chef (farine Bio)  /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Banane  * Nos menus sont susceptibles de variation selon Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de	