

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

		Menu tradition	Menu tradition			
						
		Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crépinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur  Madeleine Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , sucre vergeoise *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crépinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur  Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , sucre vergeoise *		
		Mardi	Potage façon cultivateur Émincé végétal de pois Bio  - Sauce provençale Coquillettes Bio  Tomme noire IGP  Flan nappé caramel *	Potage façon cultivateur Émincé végétal de pois Bio  - Sauce provençale Coquillettes Bio  Flan nappé caramel *		
		Mercredi				
		Jeudi	Velouté aux champignons frais  Émincé de porc local  - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC  - Sauce au curry Boulghour Bio  Gouda Bio  Fruit de saison *	Velouté aux champignons frais  Émincé de porc local  - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC  - Sauce au curry Boulghour Bio  Gouda Bio  *		
Vendredi	Goyère à l'emmental et comté  Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Cantal AOP  Banane Bio  *	Goyère à l'emmental et comté  Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Banane Bio  *	* Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille			