

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 20/01/2025 au 24/01/2025

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	Velouté aux champignons frais  Paupiette de veau  - Sauce aux oignons /Quenelles nature - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre Bio vapeur  Saint Môret Bio  Liégeois vanille *	Velouté aux champignons frais  Paupiette de veau  - Sauce aux oignons /Quenelles nature - Sauce aux oignons Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre Bio vapeur  Liégeois vanille *
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio  Gouda Bio  Fruit de saison *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne Macaronis Bio  Fruit de saison *
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Fricassée de colin MSC  - Sauce Tandoori Riz d'or Bio  Saint Nectaire AOP  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Betteraves Bio  - Vinaigrette Fricassée de colin MSC  - Sauce Tandoori Riz d'or Bio  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
	Vendredi	Potage carotte BIO et poire   Sauté de poulet   - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc  - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Mimolette Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef - (farine Bio)   *	Potage carotte BIO et poire   Sauté de poulet   - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc  - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef - (farine Bio)   *