

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 27/01/2025 au 31/01/2025

		Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce niçoise Mini penne ^{Bio} emmental Bio râpé ^{Bio} Coulommiers Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce niçoise Mini penne ^{Bio} emmental Bio râpé ^{Bio} Fruit de saison *		
	Mardi	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette ^{Bio} /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette ^{Bio} Edam Bio ^{Bio} Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de pommes de terre BIO aux lardons de porc façon tartiflette ^{Bio} /Gratin de pommes de terre Bio au fromage à raclette ^{Bio} Yaourt aromatisé *		
	Mercredi				
	Jeudi	Potage façon cultivateur ^{👨🌾} Rôti de dinde ^{🇫🇷} - Façon tajine /Fricassée de colin MSC [🐟] - Façon tajine Semoule Bio ^{Bio} Petit moulé nature Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur ^{👨🌾} Rôti de dinde ^{🇫🇷} - Façon tajine /Fricassée de colin MSC [🐟] - Façon tajine Semoule Bio ^{Bio} Crêpe sucrée *		
	Vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) ^{👨🌾 Bio} Poisson blanc meunière MSC [🐟] Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel ^{Bio} Tomme noire IGP ^{👨🌾} Banane Bio ^{Bio} *	Flamiche aux oignons du Ternois du chef (farine Bio) ^{👨🌾 Bio} Poisson blanc meunière MSC [🐟] Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel ^{Bio} Banane Bio ^{Bio} *		

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française