











VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu tradition

Lundi





Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette à l'orange
Sauté de poulet   - Sauce façon blanquette
/Fricassée de colin MSC  - Sauce façon blanquette
Riz Bio créole 
Liégeois chocolat
*

Mardi







Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
Marmite de poisson blanc  - Sauce Tandoori
Purée de chou fleur et pommes de terre 
Pomme HVE 
*

Mercredi

Jeudi

Soupe douceur à la tomate 
Omelette Bio au fromage Bio   - Sauce ketchup
Coquillettes Bio 
Yaourt aromatisé
*

Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au miel et ketchup
Sauté de boeuf  - Sauce au pain d'épices
/Fricassée de colin MSC  - Sauce au pain d'épices
Frites des Hauts de France 
Tarte au sucre (**farine Bio**)  
*

api

