

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
 	Lundi Friseline de la ferme du Mélandois (59) 🌱 - Vinaigrette au ketchup Saucisse de poulet 🌱 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison Pont l'Evêque AOP 🍷 *	Friseline de la ferme du Mélandois (59) 🌱 - Vinaigrette au ketchup Saucisse de poulet 🌱 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Gratin de courgettes et pommes de terre Pont l'Evêque AOP 🍷 *	
	Mardi Carottes râpées - Vinaigrette au citron Bouchées mozzarella tomate Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de saison *	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Bouchées mozzarella tomate Purée de pommes de terre Fruit de saison *	
	Mercredi Haricots verts Bio 🌱 - Vinaigrette Emincé de dinde 🇫🇷 - Sauce paprika /Boulettes de soja - Sauce paprika Boulghour Bio 🌱 Coulommiers Yaourt sucré *	Haricots verts Bio 🌱 - Vinaigrette Emincé de dinde 🇫🇷 - Sauce paprika /Boulettes de soja - Sauce paprika Boulghour Bio 🌱 Yaourt sucré *	
	Jeudi Gaspascho (froid) 🍴 Allumettes de porc - Sauce Arrabiata /Boulettes de soja - Sauce arrabiata Penne Bio 🌱 Gouda Bio 🌱 Crème dessert au chocolat *	Gaspascho (froid) 🍴 Allumettes de porc - Sauce Arrabiata /Boulettes de soja - Sauce arrabiata Penne Bio 🌱 Crème dessert au chocolat *	
	Vendredi Concombre - Vinaigrette ciboulette Poisson et riz Bio façon paëlla 🌱 🐟 Vache qui rit Bio 🌱 Feuilleté craquant aux abricots 🍑 *	Concombre - Vinaigrette ciboulette Poisson et riz Bio façon paëlla 🌱 🐟 Feuilleté craquant aux abricots 🍑 *	