

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 8  
Du 10/02/2025 au 14/02/2025

Menu tradition

api

Lundi

Goyère à l'emmental et comté 🇫🇷  
Poisson pané 100 % filet MSC 🐟  
Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches ( 59 )** et pommes de terre 🇫🇷  
Fruit de saison  
\*

Mardi

**Betteraves Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette  
Bouchées mozzarella tomate  
**Torsades Bio** 🇫🇷  
Sauce ketchup  
Crème dessert à la vanille  
\*

Mercredi

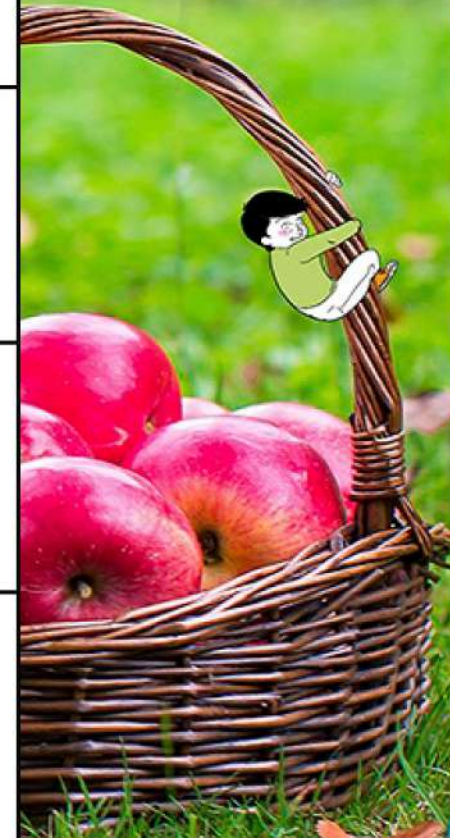
**Carottes Bio locales** râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette  
**Chipolatas** 🇫🇷  
/Omelette nature  
Pommes de terre vapeur 🇫🇷  
Compote de pommes 🇫🇷  
Gaufre de Liège  
\*

Jeudi

Velouté de légumes 🇫🇷  
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce barbecue  
/Quenelles nature - Sauce barbecue  
**Riz d'or Bio** 🇫🇷  
Yaourt aromatisé  
\*

Vendredi

Céleri râpé - Sauce rémoulade  
Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce au Maroilles AOP 🇫🇷  
/Fricassée de **pois chiche Bio**, fèves et pois gourmands 🇫🇷 - Sauce au Maroilles AOP 🇫🇷  
**Frites** des Hauts de France 🇫🇷  
Mousse au chocolat au lait  
\*



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 8  
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu tradition

api

Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
Fricassée de colin MSC  - Sauce Tandoori  
**Boulghour Bio**   
Yaourt sucré  
\*

Mardi

Salade verte - Vinaigrette  
**Omelette Bio au fromage Bio**    
Pommes de terre country  
Sauce mayonnaise  
Fruit de saison  
\*

Mercredi

Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise  
/Bouchées de soja - Sauce niçoise  
**Semoule Bio**   
**Camembert Bio**   
Flan nappé caramel  
\*

Jeudi

**Carottes Bio locales** râpées   - Vinaigrette  
Cordon bleu de dinde   
/Poisson blanc meunière MSC   
Gratin de brocolis et pommes de terre béchamel  
Éclair au chocolat  
\*

Vendredi

Velouté de légumes   
Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella   
**Banane Bio**   
\*

