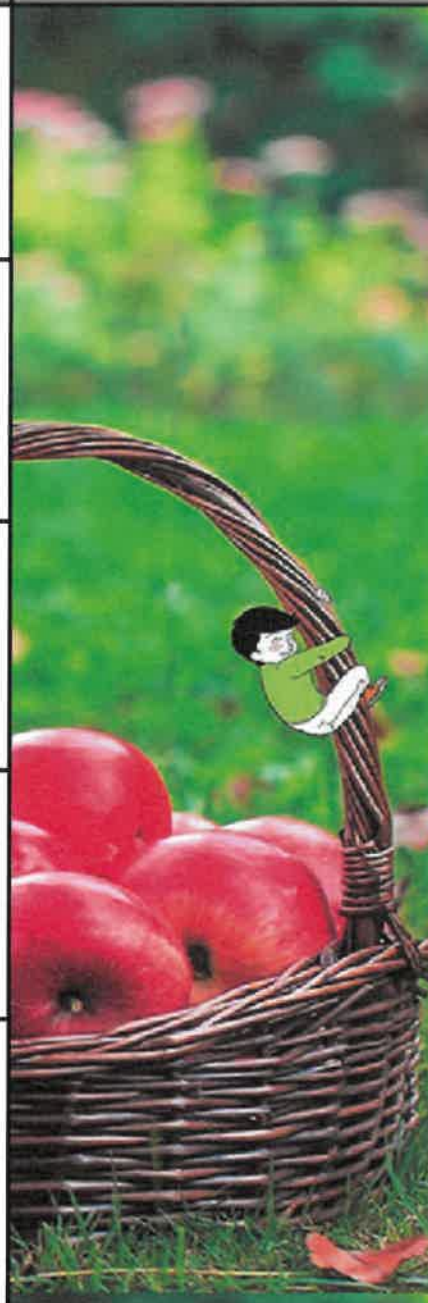


		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	<p><b>Carottes Bio locales</b> râpées 🌱🇫🇷 - Vinaigrette                      Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷🇫🇷 - Sauce diable                      /Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce diable  <b>Semoule Bio</b> 🌱                      Mimolette                      Crème dessert à la vanille                      *</p>	<p><b>Carottes Bio locales</b> râpées 🌱🇫🇷 - Vinaigrette                      Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷🇫🇷 - Sauce diable                      /Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce diable  <b>Semoule Bio</b> 🌱                      Crème dessert à la vanille                      *</p>
	Mardi	<p>Potage de <b>potimarron</b> 🇫🇷🇫🇷                      Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷                      Épinards à la béchamel  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🌱  <b>Vache qui rit Bio</b> 🌱  <b>Orange Bio</b> 🌱                      *</p>	<p>Potage de <b>potimarron</b> 🇫🇷🇫🇷                      Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷                      Épinards à la béchamel  <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🌱  <b>Orange Bio</b> 🌱                      *</p>
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette  <b>Omelette Bio</b> à l'<b>emmental Bio</b> 🌱🇫🇷                      Pommes de terre rissolées                      Sauce ketchup                      Cantal AOP 🇫🇷                      Compote <b>pomme Bio</b> 🌱                      *</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette  <b>Omelette Bio</b> à l'<b>emmental Bio</b> 🌱🇫🇷                      Pommes de terre rissolées                      Sauce ketchup                      Compote <b>pomme Bio</b> 🌱                      *</p>
	Vendredi	<p>Velouté d'<b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) 🇫🇷                      Bolognaise de boeuf 🇫🇷🇫🇷                      /Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> 🌱  <b>Coquillettes Bio</b> 🌱  <b>emmental Bio</b> râpé 🌱                      Suisse sucré                      Galette des rois frangipane                      *</p>	<p>Velouté d'<b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) 🇫🇷                      Bolognaise de boeuf 🇫🇷🇫🇷                      /Bolognaise de légumes et <b>lentilles Bio</b> 🌱  <b>Coquillettes Bio</b> 🌱  <b>emmental Bio</b> râpé 🌱                      Galette des rois frangipane                      *</p>



VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13  
Du 13/01/2025 au 17/01/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au <b>potimarron</b> et fromage à raclette 🍷 Petit beurre <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail Gratin de gnocchis au <b>potimarron</b> et fromage à raclette 🍷 <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *	
	Mardi	<b>Carottes Bio locales</b> râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange <b>Sauté de poulet</b> 🍷🍷 - Sauce champignons frais /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais Petits pois, navets et <b>pommes de terre fraîches locales</b> 🍷🍷 Pont l'Evêque AOP 🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	<b>Carottes Bio locales</b> râpées 🍷🍷 - Vinaigrette à l'orange <b>Sauté de poulet</b> 🍷🍷 - Sauce champignons frais /Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais Petits pois, navets et <b>pommes de terre fraîches locales</b> 🍷🍷 Ile flottante - Crème anglaise *	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🍷🍷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois <b>Camembert Bio</b> 🍷 Fruit de saison *	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🍷🍷 Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Gratin dauphinois <b>Camembert Bio</b> 🍷 *	
	Vendredi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🍷 Croustade de volaille 🍷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Saint Paulin Pomme HVE 🍷 * Plat signature	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🍷 Croustade de volaille 🍷🍷 /Croustade de légumes 🍷 Pomme HVE 🍷 * <i>Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volai</i>	

**VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13**  
**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 <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🇫🇷 <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🇫🇷 <b>Saint Môret Bio</b> 🇫🇷 Liégeois vanille *	Velouté aux champignons frais 🍄 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux oignons /Quenelles nature - Sauce aux oignons <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🇫🇷 <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🇫🇷 Liégeois vanille *	
	Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne <b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷 <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷 Fruit de saison *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Croq fromager - Sauce italienne <b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷 Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	<b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce Tandoori <b>Riz d'or Bio</b> 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	<b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette Fricassée de colin MSC 🇫🇷 - Sauce Tandoori <b>Riz d'or Bio</b> 🇫🇷 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Vendredi	Potage <b>carotte BIO</b> et poire 🇫🇷 <b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - 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 - <b>(farine Bio)</b> 🇫🇷 *	Potage <b>carotte BIO</b> et poire 🇫🇷 <b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - Sauce paprika /Marmite de poisson blanc 🇫🇷 - Sauce paprika Purée de butternut et pommes de terre Gâteau au chocolat et zestes d'orange du chef - <b>(farine Bio)</b> 🇫🇷 *	

🍴 Plât signature 🇫🇷 Origine France 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 Regional

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

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