

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

	Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette miel et balsamique Sauté de porc ^{FR} - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Haricots verts Bio persillés ^{Bio} - Pommes de terre vapeur Madeleine Yaourt sucré *	Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette miel et balsamique Sauté de porc ^{FR} - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Haricots verts Bio persillés ^{Bio} - Pommes de terre vapeur Yaourt sucré *	
	Mardi Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette au citron Gratin de poisson façon camarguaise ^{FR} Riz Bio Pilaf ^{Bio} Brie Fruit de saison *	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette au citron Gratin de poisson façon camarguaise ^{FR} Riz Bio Pilaf ^{Bio} Fruit de saison *	
	Mercredi Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Cordon bleu de dinde ^{FR} /Bâtonnets de fromage Piperade - Semoule Bio ^{Bio} Compote pomme Montcadi *	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Cordon bleu de dinde ^{FR} /Bâtonnets de fromage Piperade - Semoule Bio ^{Bio} Montcadi *	
	Jeudi Brocolis - Vinaigrette à l'échalote Omelette du chef au fromage ^{FR} ^{FR} Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup Saint Môret Bio ^{Bio} Fruit de saison *	Omelette du chef au fromage ^{FR} ^{FR} Pommes de terre rissolées - Sauce ketchup Saint Môret Bio ^{Bio} Fruit de saison *	
	Vendredi Tomates - Vinaigrette Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé /Wrap - Nuggets végétarien de blé - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé Salade batavia Suisse sucré Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) ^{Bio} ^{FR} *	Tomates - Vinaigrette Wrap - Nuggets de poulet - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé /Wrap - Nuggets végétarien de blé - Sauce mayonnaise au curry - Cheddar râpé Salade batavia Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio) ^{Bio} ^{FR} * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau s	