

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9

Du 05/08/2024 au 09/08/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio)  </p> <p>Aiguillettes de poulet - Sauce provençale</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate - Sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Omelette du chef aux fines herbes </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
	Mercredi	<p>Chou fleur CE2  - Sauce tartare</p> <p>Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée</p> <p>/Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>*</p>	
	Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Fricassée de poisson  - Sauce Tandoori</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique</p> <p>Gratin de penne Bio, chorizo, merguez et tomate </p> <p>/Gratin de penne Bio, légumes, emmental et cheddar </p> <p>Éclair au chocolat </p> <p>*</p>	

 Bio  Plat signature  Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9

Du 12/08/2024 au 16/08/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce paprika /Boulettes de soja - Sauce paprika Semoule Bio 🌿 Salade de fruits frais *</p>	
	Mercredi	<p>Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla 🍷🍷 /Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 🍷 Camembert Bio 🌿 Fruit de saison *</p>	
	Jeudi		
	Vendredi	<p>Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 🍷 - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷 *</p>	

🍷 Produit labellisé 🌿 Bio 🍷 Plat signature 🍷 Régional

**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
 Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.**

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9

Du 19/08/2024 au 23/08/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise</p> <p>Pastasotto aux courgettes, emmental et mozzarella 🍷</p> <p>Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Salade batavia - Vinaigrette au ketchup</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Sauce mayonnaise</p> <p>Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>	
	Mercredi	<p>Haricots verts Bio au thon 🌱 - Vinaigrette aux dés de tomates</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>/Nuggets de poisson</p> <p>Ratatouille</p> <p>Bouloghous Bio 🌱</p> <p>Gaufre de Liège - Chantilly *</p>	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce barbecue</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue</p> <p>Mélange de riz Bio à la méridionale</p> <p>Mousse au chocolat au lait *</p>	
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons</p> <p>Marmite de poisson 🍷 - Sauce aux quatres épices</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre 🍷</p> <p>Banane Bio 🌱 *</p>	