

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 21/04/2025 au 25/04/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Ravioles Bio épinards  - Sauce ciboulette emmental Bio râpé  Vache qui rit Bio  Crème dessert à la vanille *	Ravioles Bio épinards  - Sauce ciboulette emmental Bio râpé  Vache qui rit Bio  Crème dessert à la vanille *	
	Mercredi			
	Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio  - Sauce niçoise Semoule Bio  Petit moulé Yaourt aromatisé *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio  - Sauce niçoise Semoule Bio  Yaourt aromatisé *	
	Vendredi	Carottes Bio  râpées - Vinaigrette Marmite de poisson  - Sauce citron Fusilli Bio  Suisse sucré Moelleux chocolat - Chantilly - Friandise de Pâques *	Carottes Bio  râpées - Vinaigrette Marmite de poisson  - Sauce citron Fusilli Bio  Moelleux chocolat - Chantilly - Friandise de Pâques *	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 28/04/2025 au 02/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌿 - Vinaigrette au ketchup Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce au cheddar à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre country Tomme noire IGP 🍷 Salade de fruits frais *	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🌿 - Vinaigrette au ketchup Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce au cheddar à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce au cheddar à l'ancienne Pommes de terre country Salade de fruits frais *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette au pesto Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Biscuit sablé de Retz Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌿 *	Tomates - Vinaigrette au pesto Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🌿 *	
	Mercredi			
	Jeudi			
	Vendredi	Goyère au comté et emmental (farine BIO, Emmental BIO) 🌿 🍷 Filet de Poisson pané MSC 🐟 Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel 🌿 🍷 Buchette lait mélange Banane 🌿 * Plat signature	Goyère au comté et emmental (farine BIO, Emmental BIO) 🌿 🍷 Filet de Poisson pané MSC 🐟 Chou fleur CE2 et pommes de terre Bio béchamel 🌿 🍷 Banane 🌿 *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 05/05/2025 au 09/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Chipolatas ^R /Bâtonnets de fromage Pommes de terre rissolées Sauce mayonnaise Saint Môret Bio ^{Bio} Fruit de saison *	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Chipolatas ^R /Bâtonnets de fromage Pommes de terre rissolées Sauce mayonnaise Saint Môret Bio ^{Bio} *	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Fricassée de poisson MSC ^R - Sauce Italienne Riz Bio Pilaf ^{Bio} Brie Mousse au chocolat au lait *	Tomates - Vinaigrette aux poivrons Fricassée de poisson MSC ^R - Sauce Italienne Riz Bio Pilaf ^{Bio} Mousse au chocolat au lait *	
	Mercredi			
	Jeudi			
	Vendredi	Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Croq fromager Purée de carottes Bio et pommes de terre ^{Bio} Saint Nectaire AOP ^R Gâteau à la vanille du chef (farine Bio) ^{Bio} ^R *	Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Croq fromager Purée de carottes Bio et pommes de terre ^{Bio} Gâteau à la vanille du chef (farine Bio) ^{Bio} ^R *	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13
Du 12/05/2025 au 16/05/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au pois Bio  - Sauce niçoise Riz Bio Pilaf  Coulommiers Yaourt aromatisé *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au pois Bio  Riz Bio Pilaf  Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches  Suisse fruité Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches  Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Haricots verts Bio  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Petit beurre Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , coulis de fruits rouges *	Haricots verts Bio  Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , coulis de fruits rouges *	
	Vendredi	Cake au chorizo du chef (farine Bio)  /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Edam Bio  Banane  Plat signature	Cake au chorizo du chef (farine Bio)  /Cake emmental et comté (farine Bio)   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Banane  * Nos menus sont susceptibles de variation selon Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de	