
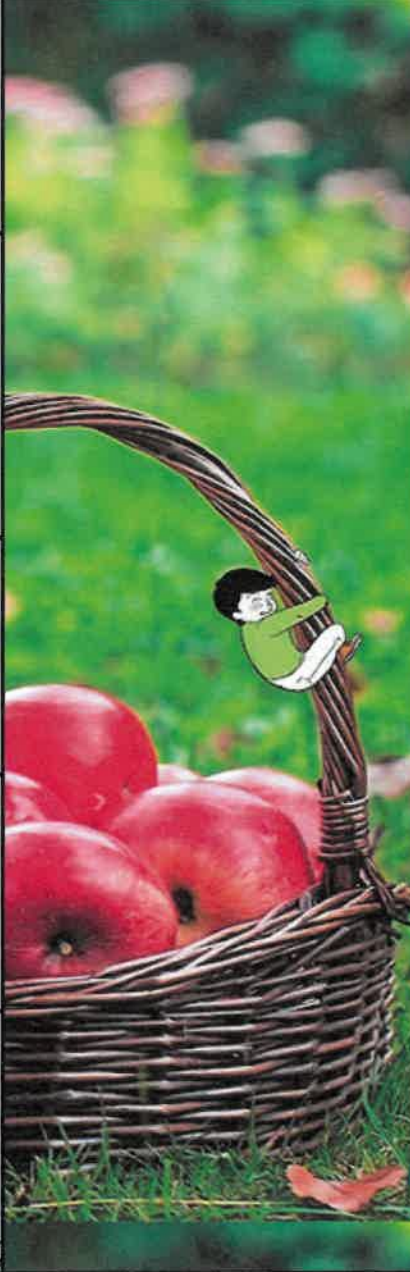


VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13  
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p><b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France  - Sauce au Maroilles AOP </p> <p>/Fricassée de colin MSC  - Sauce au Maroilles AOP </p> <p><b>Frites</b> des Hauts de France </p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p><b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France  - Sauce au Maroilles AOP </p> <p>/Fricassée de colin MSC  - Sauce au Maroilles AOP </p> <p><b>Frites</b> des Hauts de France </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>	
	Mardi	<p><b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade</p> <p>Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup</p> <p><b>Riz BIO</b> à la tomate </p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> </p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>	<p><b>Céleri râpé</b>  - Sauce rémoulade</p> <p>Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup</p> <p><b>Riz BIO</b> à la tomate </p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>	
	Mercredi			
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef  </p> <p>/Lasagnes au thon </p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p><b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef  </p> <p>/Lasagnes au thon </p> <p><b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>	
	Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b>, <b>Emmental BIO</b> )  </p> <p>Marmite de poisson  - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b> </p> <p>Cantal AOP </p> <p><b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies (59)  </p> <p>*</p>	<p>Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b>, <b>Emmental BIO</b> )  </p> <p>Marmite de poisson  - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b> </p> <p><b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies (59)  </p> <p><i>Nos menus sont adaptés à la variation selon les marchés locaux.</i></p> <p><b>Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille.</b></p> <p>*</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13  
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi			
	Mardi	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce champignons frais /Quenelles nature - Sauce champignons frais <b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷 <b>Camembert Bio</b> 🇫🇷 Fruit de saison *	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) 🇫🇷 - Vinaigrette au ketchup Sauté de <b>porc</b> 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce champignons frais /Quenelles nature - Sauce champignons frais <b>Macaronis Bio</b> 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷 <b>Camembert Bio</b> 🇫🇷 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Potage de <b>carottes Bio locales</b> 🇫🇷 🇫🇷 <b>Omelette Bio</b> à l' <b>emmental Bio</b> 🇫🇷 🇫🇷 Pommes de terre rissolées Mimolette <b>Orange Bio</b> 🇫🇷 *	Potage de <b>carottes Bio locales</b> 🇫🇷 🇫🇷 <b>Omelette Bio</b> à l' <b>emmental Bio</b> 🇫🇷 🇫🇷 Pommes de terre rissolées <b>Orange Bio</b> 🇫🇷 *	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise) 🇫🇷 - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Gâteau au yaourt du chef ( <b>farine Bio</b> ) 🇫🇷 🇫🇷 * * produit labellisé	Salade verte - Vinaigrette Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise) 🇫🇷 - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé Gâteau au yaourt du chef ( <b>farine Bio</b> ) 🇫🇷 🇫🇷 *	

*Nos menus sont susceptibles de variation selon  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volailles*

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13  
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition		
	Lundi	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🇫🇷 🇫🇷 Emincé végétal de <b>pois Bio</b> 🇫🇷 - Sauce italienne <b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷 Petit moulé Salade de fruits frais *	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🇫🇷 🇫🇷 Emincé végétal de <b>pois Bio</b> 🇫🇷 - Sauce italienne <b>Coquillettes Bio</b> 🇫🇷 <b>Emmental Bio</b> râpé 🇫🇷 Salade de fruits frais *		
	Mardi	<b>Carottes Bio locales</b> râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre 🇫🇷 <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷 Flan à la vanille *	<b>Carottes Bio locales</b> râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre 🇫🇷 Flan à la vanille *		
	Mercredi				
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 /Mélange de <b>torsades Bio</b> et cornichons 🇫🇷 - Sauce mayonnaise Waterzoï de <b>poulet</b> 🇫🇷 🇫🇷 /Waterzoï de colin 🇫🇷 <b>Riz Bio</b> Pilaf 🇫🇷 Madeleine Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 /Mélange de <b>torsades Bio</b> et cornichons 🇫🇷 - Sauce mayonnaise Waterzoï de <b>poulet</b> 🇫🇷 🇫🇷 /Waterzoï de colin 🇫🇷 <b>Riz Bio</b> Pilaf 🇫🇷 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *		
	Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron 🇫🇷 /Feuilleté au potiron 🇫🇷 Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🇫🇷 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 <b>Banane Bio</b> 🇫🇷 *	Feuilleté chorizo, potiron 🇫🇷 /Feuilleté au potiron 🇫🇷 Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur 🇫🇷 <b>Banane Bio</b> 🇫🇷 *		

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

**VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES T 13**  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	<b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Bâtonnets de fromage Piperade <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Vache qui rit Bio</b> <sup>Bio</sup> Pomme HVE <sup>HVE</sup> *	<b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette Bâtonnets de fromage Piperade <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup> <b>Vache qui rit Bio</b> <sup>Bio</sup> *	
	Mardi	Velouté de <b>butternut</b> <sup>Bio</sup> <sup>Signature</sup> <b>Chipolatas</b> <sup>Signature</sup> /Nuggets végétarien de blé <b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge <sup>Label Rouge</sup> <sup>Signature</sup> Pommes de terre vapeur Coulommiers <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup> *	Velouté de <b>butternut</b> <sup>Bio</sup> <sup>Signature</sup> <b>Chipolatas</b> <sup>Signature</sup> /Nuggets végétarien de blé <b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge <sup>Label Rouge</sup> <sup>Signature</sup> Pommes de terre vapeur <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup> *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) <sup>Signature</sup> - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier de bœuf <sup>France</sup> <sup>Signature</sup> /Parmentier de poisson MSC <sup>MSC</sup> <sup>Signature</sup> Tomme noire IGP <sup>IGP</sup> Mousse au chocolat au lait *	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélandois (59) <sup>Signature</sup> - Vinaigrette à l'échalote Hachis Parmentier de bœuf <sup>France</sup> <sup>Signature</sup> /Parmentier de poisson MSC <sup>MSC</sup> <sup>Signature</sup> Mousse au chocolat au lait *	
	Vendredi	Soupe à l' <b>oignon</b> <sup>Signature</sup> Filet de saumon MSC <sup>MSC</sup> - Sauce crème <b>Mini penne BIO</b> <sup>Bio</sup> Cantal AOP <sup>AOP</sup> Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	Soupe à l' <b>oignon</b> <sup>Signature</sup> Filet de saumon MSC <sup>MSC</sup> - Sauce crème <b>Mini penne BIO</b> <sup>Bio</sup> Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	