

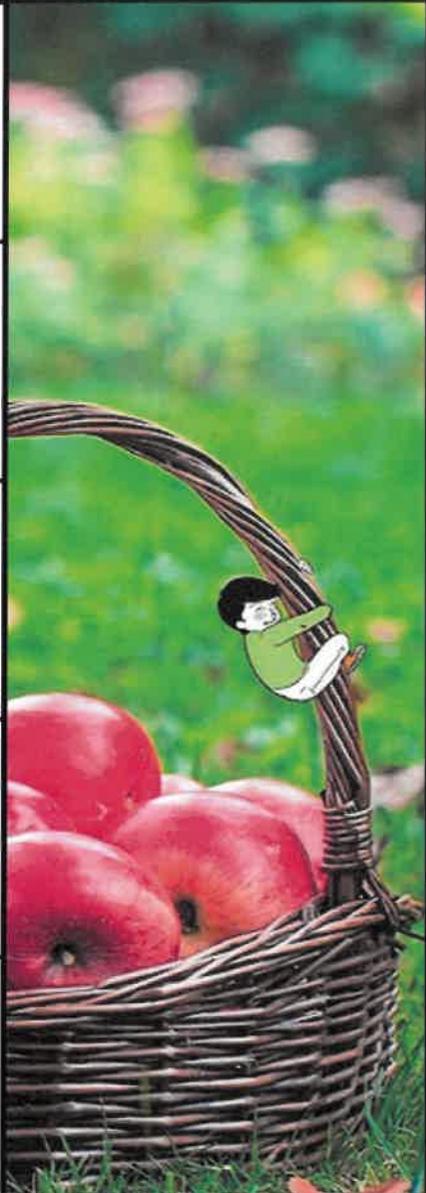
VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9
Du 08/07/2024 au 12/07/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Hachis Parmentier de boeuf  /Parmentier de poisson  Yaourt aromatisé *</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Omelette du chef aux fines herbes  Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *</p>	
	Mercredi	<p>Chou fleur CE2  - Sauce tartare Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée /Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée Compote pomme fraise *</p>	
	Jeudi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Fricassée de poisson  - Sauce crème Spaghetti Emmental Bio râpé  Fruit de saison *</p>	
	Vendredi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio)   Aiguillettes de poulet - Sauce provençale /Bouchées mozzarella tomate - Sauce provençale Haricots verts Bio à l'ail  Pommes de terre vapeur Crème dessert au chocolat *</p>	

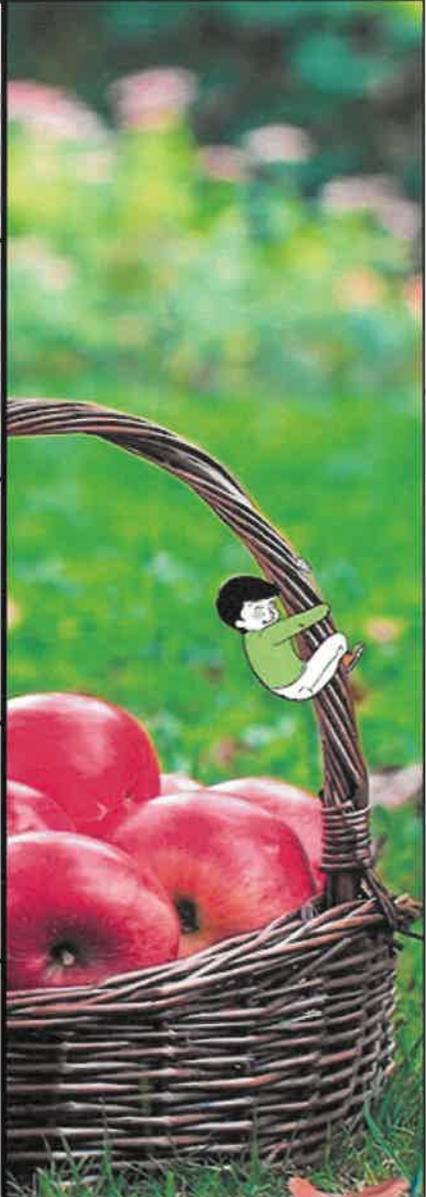
VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9
Du 15/07/2024 au 19/07/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Laitue - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC 🇺🇸 - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷 *</p>	
	Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce paprika /Boulettes de soja - Sauce paprika Semoule Bio 🇫🇷 Salade de fruits frais *</p>	
	Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka 🇫🇷 🇫🇷 /Gratin de courgettes et pommes de terre Ile flottante - Crème anglaise *</p>	
	Vendredi	<p>Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla 🇫🇷 🇫🇷 /Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 Fruit de saison *</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9
Du 22/07/2024 au 26/07/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pastasotto aux courgettes, emmental et mozzarella  Fruit de saison *</p>	
	Mardi	<p>Salade batavia - Vinaigrette au ketchup Saucisse de Strasbourg /Omelette nature Pommes de terre country Sauce mayonnaise Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>	
	Mercredi	<p>Haricots verts Bio  au thon  - Vinaigrette aux dés de tomates Cordon bleu de dinde  /Poisson pané 100 % filet MSC  Ratatouille Boulghour Bio  Gaufre de Liège - Chantilly *</p>	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Paupiette de veau  - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue Mélange de riz Bio à la méridionale Mousse au chocolat au lait *</p>	
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Marmite de poisson  - Sauce aux quatres épices Petits pois, carottes et pommes de terre  Banane Bio  *</p>	

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 9
Du 29/07/2024 au 02/08/2024

Menu tradition

	Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Ravioles Bio épinards ^{Bio} Emmental Bio râpé ^{Bio} Liégeois vanille *</p>	
	Mardi	<p>Endives de la ferme du Mélançois ^{OC} - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Poisson pané 100 % filet MSC ^{OC} Gratin dauphinois Fruit de saison *</p>	
	Mercredi	<p>Merguez grillée /Nuggets végétarien de blé Piperade Semoule Bio ^{Bio} Saint Môret Bio ^{Bio} Compote pomme *</p>	
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Fricassée de poisson ^{OC} - Sauce napolitaine Torsades Bio ^{Bio} Yaourt sucré *</p>	
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Picadillo Mexicain de boeuf ^{OC} /Chili sin carne ^{OC} Riz Bio ^{Bio} Fruit de saison *</p>	