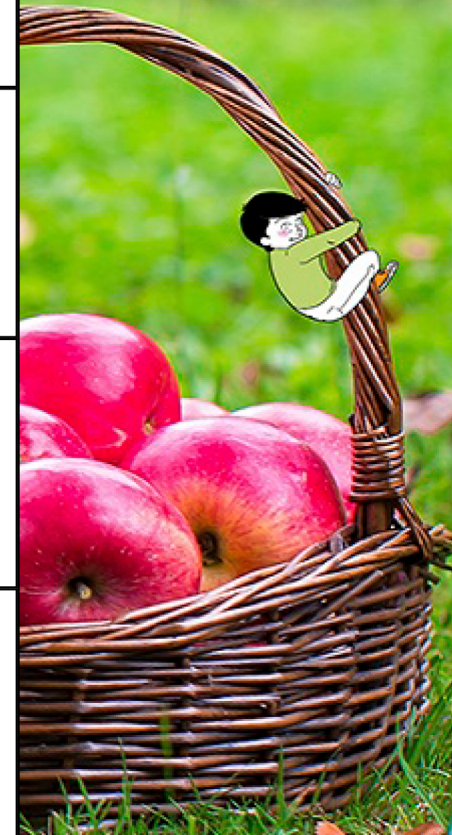


VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 7
Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Menu tradition



Lundi

Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Poisson pané 100 % filet MSC 🐟
Gratin de **carottes** et pommes de terre 🇫🇷
Gâteau au chocolat du chef (**farine Bio**) 🌿 🇫🇷
*

Mardi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷
Croziflette aux lardons de porc
/Croziflette au fromage 🇫🇷
Orange Bio 🌿
*

Mercredi

Carottes râpées 🇫🇷 - Vinaigrette
Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux oignons
/Omelette nature - Sauce aux oignons
Pommes de terre rissolées
Yaourt sucré
*

Jeudi

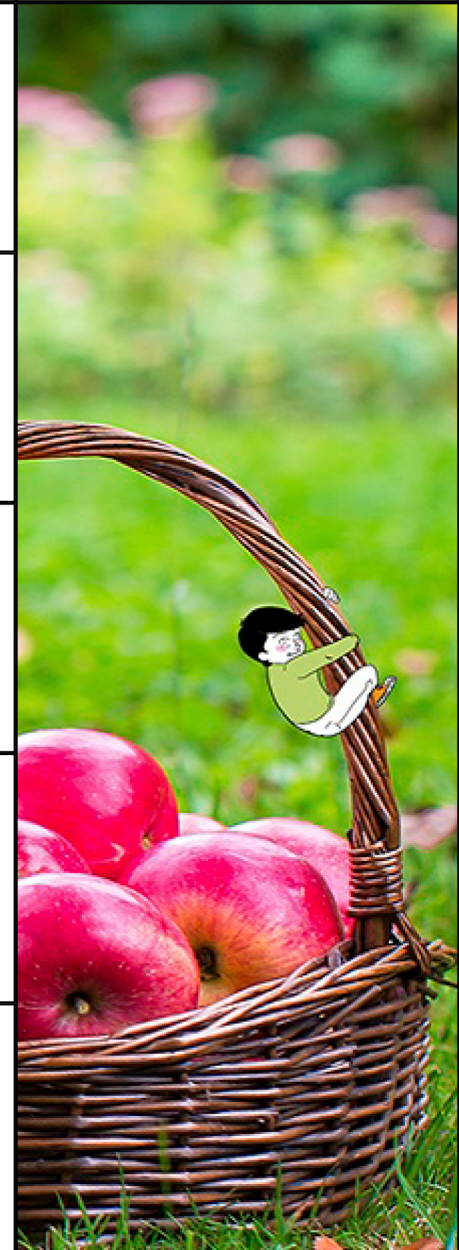
Crêpe au fromage
Nuggets végétarien de blé
Piperade
Semoule Bio 🌿
Compote **pomme Bio** 🌿
*

Vendredi

Velouté de légumes 🇫🇷
Chili con carne 🇫🇷 🇫🇷
/Chili sin carne 🇫🇷
Riz Bio créole 🌿
Liégeois vanille
*

VIMY RESTAURANT SALLE DES FETES (ALSH) T 7
Du 28/10/2024 au 01/11/2024

Menu tradition



Lundi

Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet ^{FR} - Sauce champignons frais
 /Quenelles natures - Sauce champignons frais
Haricots verts Bio persillés ^{Bio}
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt aromatisé
 *

Mardi

Salade batavia - Vinaigrette
Omelette Bio à l'**emmental Bio** ^{Bio} ^{FR}
Frites des Hauts de France ^{FR}
 Sauce ketchup
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Potage **potiron** Vincent Boutilleux d'Aix en Pévèle (59) ^{FR} ^{FR}
 Poisson pané 100 % filet MSC ^{FR}
 Purée de chou fleur et pommes de terre ^{FR}
 Mousse au chocolat au lait
 *

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate ^{Bio}
 /Gratin de **penne BIO**, légumes, emmental et cheddar ^{Bio}
Banane Bio ^{Bio}
 *

Vendredi