

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🌿 Camembert Bio de Vendeville 🌿 🍷 Orange Bio 🌿 *	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Merguez grillée - Sauce raz el hanout /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce raz el hanout Semoule Bio 🌿 Camembert Bio de Vendeville 🌿 🍷 *	
	Mardi	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Sauté de porc 🍖 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🌿 - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre 🌿 🍷 Saint Nectaire AOP 🐄 Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🌿 🍷 *	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette Sauté de porc 🍖 🇫🇷 - Sauce paprika /Émincé végétal au pois 🌿 - Sauce paprika Purée de carottes Bio et pommes de terre 🌿 🍷 Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean 🌿 🍷 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🌿 🍷 Carré Ligeil Banane Bio 🌿 *	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes 🌿 🍷 Banane Bio 🌿 *	
	Vendredi	Potage façon cultivateur 🍷 Filet de poisson pané MSC 🐟 Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales 🍷 Mimolette Bio 🌿 Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🍷 🌿 *	Potage façon cultivateur 🍷 Filet de poisson pané MSC 🐟 Gratin de chou fleur frais et pommes de terre locales 🍷 Tarte au sucre du chef (farine Bio) 🍷 🌿 *	