

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍽️ - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🌱 Vache qui rit Bio 🌱 Salade de fruits frais *	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍽️ - Vinaigrette Caesar Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🌱 Salade de fruits frais *	
	Mardi	Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC 🍽️ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne 🌱 Gouda Bio 🌱 Orange Bio 🌱 *	Velouté de champignons frais Marmite de poisson MSC 🍽️ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Mini penne 🌱 Gouda Bio 🌱 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf 🌱 Cantal AOP 🍽️ Ile flottante - Crème anglaise *	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette Cassoulet façon feijoada végétarienne Riz Bio Pilaf 🌱 Ile flottante - Crème anglaise *	
	Vendredi	Carotte Bio Locale et chou local râpé , mayonnaise 🌱 🍽️ Chipolatas locales 🍽️ /Poisson blanc meunière MSC 🍽️ Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 🌱 Buchette lait mélange Pudding aux pépites de chocolat 🍽️ *	Carotte Bio Locale et chou local râpé , mayonnaise 🌱 🍽️ Chipolatas locales 🍽️ /Poisson blanc meunière MSC 🍽️ Ragoût de pommes de terre BIO aux oignons 🌱 Pudding aux pépites de chocolat 🍽️ *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon

Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.