

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍴 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo Semoule Bio 🌿 Saint Môret Bio 🌿 Fruit de saison *	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🍷🍴 Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce colombo /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo Semoule Bio 🌿 Saint Môret Bio 🌿 *	
	Mardi	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Filet de poisson pané MSC 🐟 Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches Biscuit sablé de Retz Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux - (Avelin) 🍷 *	Céleri râpé 🍷 - Sauce rémoulade Filet de poisson pané MSC 🐟 Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux - (Avelin) 🍷 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷🇫🇷 / Omelette Bio à l' emmental Bio 🌿🍴 Frites des Hauts de France 🍷 Sauce tartare Brie Bio de Vendeville 🌿🍷 Flan nappé caramel *	Salade d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🍷 - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🍷🇫🇷 / Omelette Bio à l' emmental Bio 🌿🍴 Frites des Hauts de France 🍷 Sauce tartare Flan nappé caramel *	
	Vendredi	Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) 🍷 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷 Mimolette Bio 🌿 Pomme HVE 🍷 * Fruit labellisé 🌿 Bio	Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) 🍷 Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella 🍷 Pomme HVE 🍷 * Nos menus sont susceptibles de variation selon Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de	