

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à l'orange Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille Fusilli Bio  emmental Bio râpé  Saint Nectaire AOP  Kiwi Bio  *	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à l'orange Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille Fusilli Bio  emmental Bio râpé  Kiwi Bio  *	
	Mardi	Soupe douceur à la tomate  Sauté de porc   - Sauce Blackwell /Crousti fromager Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Vache qui rit Bio  Liégeois vanille *	Soupe douceur à la tomate  Sauté de porc   - Sauce Blackwell /Crousti fromager Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Liégeois vanille *	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de chou fleur  Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio à la sénégalaise  Tomme noire IGP  Yaourt sucré *	Velouté de chou fleur  Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio à la sénégalaise  Yaourt sucré *	
	Vendredi	Carmine (endives rouges) - Vinaigrette Saucisse de volaille  /Poisson blanc meunière MSC  Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur  Mimolette Bio  Gâteau de Pâques  *	Saucisse de volaille  /Poisson blanc meunière MSC  Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur  Mimolette Bio  Gâteau de Pâques  * Mêmes produits sont susceptibles de variation selon les disponibilités. Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous.	