

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette au citron Fricassée de limande MSC  - Sauce aux quatres épices Riz BIO à la tomate  Biscuit sablé de Retz Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux  *	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette au citron Fricassée de limande MSC  - Sauce aux quatres épices Riz BIO à la tomate  Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux  *	
	Mardi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette Émincé de porc local  - Sauce Blackwell /Bouchées de légumes - Sauce Blackwell Purée de pommes de terre au lait Carré Ligueil Fruit de saison *	Tomates et mozzarella - Vinaigrette Émincé de porc local  - Sauce Blackwell /Bouchées de légumes - Sauce Blackwell Purée de pommes de terre au lait Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage  Gouda Bio  Banane Bio  *	Concombre - Vinaigrette aux fines herbes Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage  Banane Bio  *	
	Vendredi	Laitue - Vinaigrette balsamique Paupiette de veau  - Sauce charcutière /Marmite de lieu MSC  - Sauce façon charcutière Potiron et pommes de terre façon boulangère  Saint Môret Bio  Palet coco (Farine, Œufs Bio)   *	Laitue - Vinaigrette balsamique Paupiette de veau  - Sauce charcutière /Marmite de lieu MSC  - Sauce façon charcutière Potiron et pommes de terre façon boulangère  Palet coco (Farine, Œufs Bio)   *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.