

**MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21**  
**Du 12/05/2025 au 16/05/2025**




		Menu tradition		Menu tradition	
		Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Sauce niçoise <b>Riz Bio</b> Pilaf Coulommiers Yaourt aromatisé *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au <b>pois Bio</b> - Sauce niçoise <b>Riz Bio</b> Pilaf Yaourt aromatisé *	
		Mardi	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>  Suisse fruité Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>  Fruit de saison *	
		Mercredi			
		Jeudi	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive Petit beurre <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> - , coulis de fruits rouges *	<b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> - , coulis de fruits rouges *	
		Vendredi	Cake au chorizo du chef ( <b>farine Bio</b> ) /Cake emmental et comté ( <b>farine Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur <b>Edam Bio</b> Banane Plat signature	Cake au chorizo du chef ( <b>farine Bio</b> ) /Cake emmental et comté ( <b>farine Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur Banane * <i>Nos menus sont susceptibles de variation selon le fournisseur.</i> <i>Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous.</i>	