

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 01/09/2025 au 05/09/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce espagnole /Fricassée de poisson MSC  - SAUCE BLACKWELL Coquillettes Bio  emmental Bio râpé  Vache qui rit Bio  Salade de fruits frais *	Carottes Bio râpées   - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce espagnole /Fricassée de poisson MSC  - SAUCE BLACKWELL Coquillettes Bio  emmental Bio râpé  Salade de fruits frais *	
	Mardi	Jus de pommes  Paupiette de veau  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Tomme noire IGP  Crème dessert au chocolat *	Jus de pommes  Paupiette de veau  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés  Pommes de terre BIO vapeur  Crème dessert au chocolat *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Omelette Bio à l' emmental Bio   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Saint Paulin Fruit de saison *	Salade batavia - Vinaigrette Caesar Omelette Bio à l' emmental Bio   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Fruit de saison *	
	Vendredi	Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson  - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien) Semoule Bio  Brie Bio de Vendeville   Plat signature Cake aux pêches (farine Bio)  *	Concombre - Sauce bulgare Marmite de poisson  - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien) Semoule Bio  Cake aux pêches (farine Bio)  *	

Nos menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous.