

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 08/09/2025 au 12/09/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC - Sauce au miel et aux épices Purée de carottes fraiche Bio et pommes de terre Biscuit sablé de Retz Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux - (Avelin)	Betteraves Bio - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC - Sauce au miel et aux épices Purée de carottes fraiche Bio et pommes de terre Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux - (Avelin)	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup Riz Bio aux petits légumes Camembert Bio de Vendeville Pomme HVE	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup Riz Bio aux petits légumes Camembert Bio de Vendeville	
	Mercredi			
	Jeudi	Taboulé estival (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou-fleur et potirons Bio Saint Môret Bio Ile flottante - Crème anglaise	Taboulé estival (semoule Bio) Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou-fleur et potirons Bio Ile flottante - Crème anglaise	
	Vendredi	Feuilleté chorizo, potirons /Feuilleté potirons Bolognaise de boeuf /Bolognaise de thon Spaghetti Bio Saint Nectaire AOP Petit de saison	Feuilleté chorizo, potirons /Feuilleté potirons Bolognaise de boeuf /Bolognaise de thon Spaghetti Bio Fruit de saison Les menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités. Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous.	