MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Sauté de **poulet** - Sauce champignons frais /Marmite de merlu MSC - Sauce champignons frais Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur** **Camembert Bio de Vendeville** **Pomme des Weppes Herlies (59)** *	Velouté de **potiron** d'Aix-en-Pévèle (59) Sauté de **poulet** - Sauce champignons frais /Marmite de merlu MSC - Sauce champignons frais Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur** **Camembert Bio de Vendeville** *
Mardi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Feijoada végétarienne (aux haricots rouges) **Riz Bio** Pilaf Saint Nectaire AOP **Crème dessert vanille** (Ferme des Anneaux, Avelin) *	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'orange Feijoada végétarienne (aux haricots rouges) **Riz Bio** Pilaf **Crème dessert vanille** (Ferme des Anneaux, Avelin) *
Mercredi		
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes de **bœuf** /Lasagnes aux épinards et vache qui rit Tomme grise **Banane Bio** *	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes de **bœuf** /Lasagnes aux épinards et vache qui rit **Banane Bio** *
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre Bio** **Saint Môret Bio** Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**Farine Bio**) *	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou fleur frais et **pommes de terre Bio** Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**Farine Bio**) *



Régional Plat signature Origine France Produit labellisé **Bio**

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