MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** Cantal AOP **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *	**Céleri** râpé - Sauce rémoulade Allumettes de porc façon carbonara /Thon MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Yaourt nature sucré de la Ferme Jean Jean** *
Mardi	Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre rissolées **Brie Bio** de **Vendeville** **Compote pomme Bio** *	Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde HVE - Sauce au Maroilles AOP /Quenelles natures - Sauce au Maroilles AOP Pommes de terre rissolées **Compote pomme Bio** *
Mercredi		
Jeudi	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre **Vache qui rit Bio** Mousse au chocolat au lait *	Soupe de pois cassés Marmite de colin MSC - Sauce curcuma Purée de **potimarron** et pommes de terre Mousse au chocolat au lait *
Vendredi	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Mimolette Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *	Goyère au comté et emmental (**Farine, Œufs BIO**) **Carottes Bio** et **pois chiches Bio** sauce tajine **Semoule Bio** **Poire HVE des Weppes Herlies (59)** *



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

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.