MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Biscuit sablé de Retz Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	**Betteraves Bio** - Vinaigrette **Chipolatas** /Nuggets végétariens de blé Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *
Mardi	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé **Mont des Cats** Salade de fruits frais *	**Carottes Bio** et **chou râpés**, mayonnaise Sauté de **bœuf** - Sauce lombarde /Fricassée de limande MSC - Sauce lombarde **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Salade de fruits frais *
Mercredi		
Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise **Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Edam Bio** **Banane Bio** *	**Omelette BIO** à l'**emmental Bio** **Potiron** et **pommes de terre** façon boulangère **Edam Bio** **Banane Bio** *
Vendredi	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Carré Ligueil Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *	Velouté de **poireaux** du Ternois (62) Marmite de merlu MSC - Sauce curry, **carottes Bio** **Riz d'or Bio** Gâteau choco-coco (**Farine Bio, Œuf Bio**) *



Bio Origine France **Régional** Produit labellisé 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.