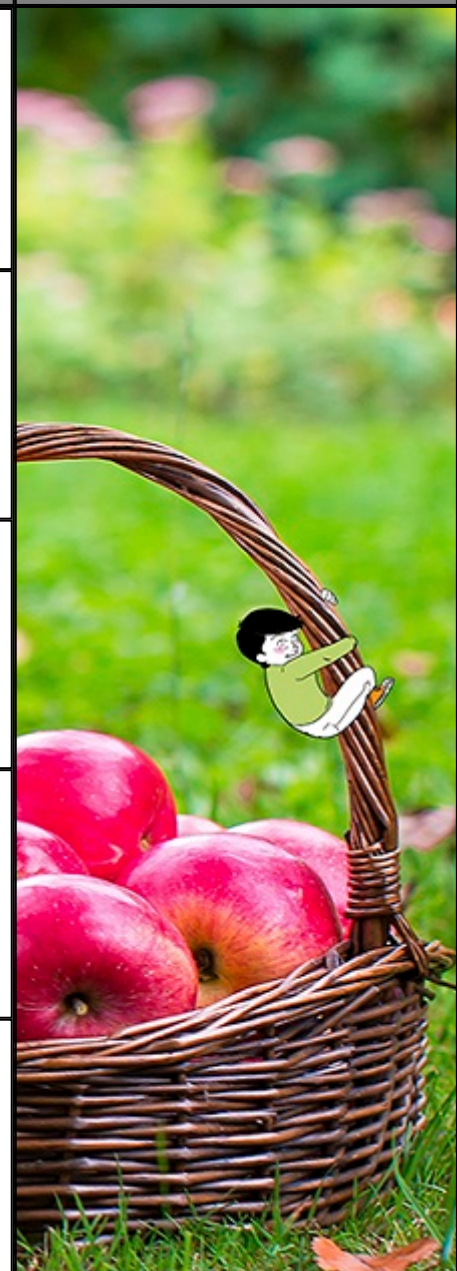


**FOURNES EN WEPPEES CLOS D'HESPEL T 28**  
**Du 23/09/2024 au 27/09/2024**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴</p> <p><b>Sauté de poulet</b> 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>/Fricassée de colin MSC 🐟 - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois et <b>pommes de terre</b> 🥔</p> <p><b>Saint Môret Bio</b> 🌿</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
<b>Mardi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons</p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Semoule Bio</b> 🌿</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷</p> <p>/Omelette nature</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Camembert Bio</b> 🌿</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce à l'oseille</p> <p><b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌿</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé 🌿</p> <p>Cotentin ail et fines herbes</p> <p>Gâteau à la pistache (<b>farine Bio</b>) 🌿 🍴</p> <p>*</p>



**Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements**  
**Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.**