

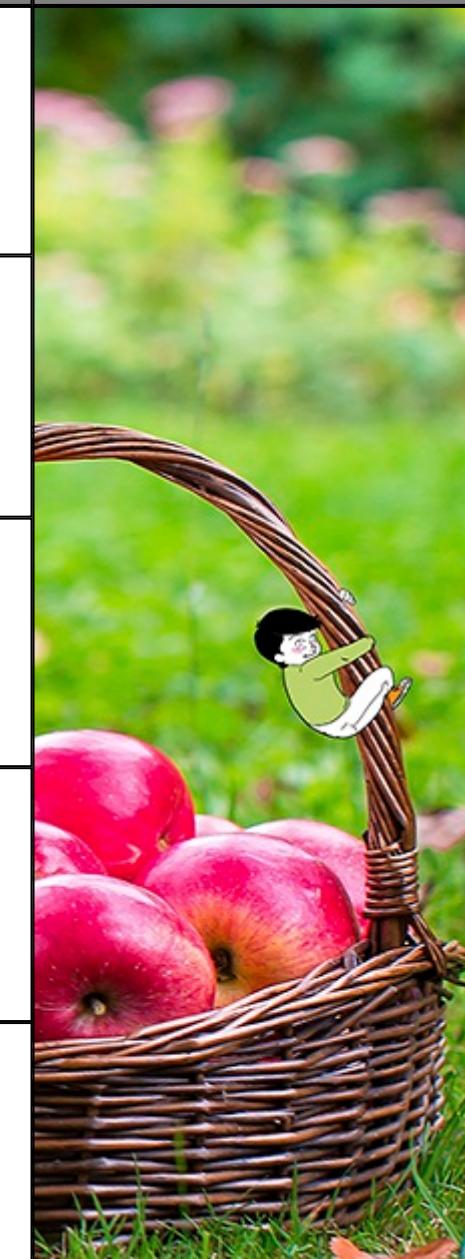
FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu tradition



	Lundi	<p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup</p> <p>Fusilli Bio </p> <p>Gouda Bio </p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux *</p>
	Mardi	<p>Potage de carottes Bio </p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC - Sauce paprika</p> <p>Purée de pommes de terre et chou-fleur frais </p> <p>Camembert Bio de Vendeville </p> <p>Fruit de saison *</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Velouté de potiron d'Aix-en-Pévèle (59) </p> <p>Filet de poisson pané MSC </p> <p>Épinards</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Yaourt aromatisé *</p>
	Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce remoulade</p> <p>Croustade de volaille </p> <p>/Croustade de légumes </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Banane Bio </p> <p>*</p>



*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.*