

FOURNES EN WEPPE CLOS D'HESPEL T 28
Du 26/01/2026 au 30/01/2026




		Menu tradition	
		Lundi	
		<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Saucisse de Strasbourg, saucisson  /Filet de poisson pané MSC </p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge  </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Fruit de saison *</p>	
		Mardi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59)  </p> <p>Sauté de poulet   - Sauce waterzoi /Marmite de poisson MSC  - Sauce waterzoi</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Tomme noire IGP  Mousse au chocolat au lait *</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio  </p> <p>Petits pois forestiers CE2 et pommes de terre vapeur  </p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Compote pomme Bio </p> *
		Vendredi	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio)  </p> <p>Bolognaise de boeuf  </p> <p>/Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio aux pois chiches  </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Carré Ligueil</p> <p>Orange Bio </p> <p>*Plat signature</p>

*Nos menus sont susceptibles de variation selon
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de*