






**FOURNES EN WEPPEES CLOS D'HESPEL T 28**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**







Menu tradition

api

Lundi




**Carotte Bio** et **chou râpé**, mayonnaise    
 Carottes et **pois chiches Bio** sauce tajine   
**Semoule Bio**   
 Tomme noire IGP   
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

Mardi




Tomates - Vinaigrette aux fines herbes  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare   
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare   
 Pommes de terre rissolées  
**Vache qui rit Bio**   
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   
 /Salade batavia - Vinaigrette  
 Marmite de la mer ( colin MSC et encornets ) Sauce cotriade   
**Pommes de terre Bio** vapeur   
 Carré Liqueil  
 Fruit de saison  
 \*

Vendredi

Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette  
 Chili con carne ( à associer avec 70 gr de féculent)  
 /Chili sin carne ( à associer avec 70 gr de féculent)  
**Riz Bio** Pilaf   
 Petit moulé nature  
 Flan nappé caramel    
 \*



*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.*