

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🌱🍴 Emincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce italienne Coquillettes Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Petit moulé Salade de fruits frais *	Velouté de poireaux du Ternois (62) 🌱🍴 Emincé végétal de pois Bio 🌱 - Sauce italienne Coquillettes Bio 🌱 Emmental Bio râpé 🌱 Salade de fruits frais *	
	Mardi	Carottes Bio locales râpées 🌱🍴 - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre 🍴 Gouda Bio 🌱 Flan à la vanille *	Carottes Bio locales râpées 🌱🍴 - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre 🍴 Flan à la vanille *	
	Mercredi			
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge 🍴 /Mélange de torsades Bio et cornichons 🌱 - Sauce mayonnaise Waterzoï de poulet 🍴🍴 /Waterzoï de colin 🍴 Riz Bio Pilaf 🌱 Madeleine Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Pâté de campagne Label Rouge 🍴 /Mélange de torsades Bio et cornichons 🌱 - Sauce mayonnaise Waterzoï de poulet 🍴🍴 /Waterzoï de colin 🍴 Riz Bio Pilaf 🌱 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron 🍴 /Feuilleté au potiron 🍴 Poisson pané 100 % filet MSC 🍴 Épinards à la béchamel Pommes de terre Bio vapeur 🌱 Pont l'Evêque AOP 🍴 Banane Bio 🌱 *	Feuilleté chorizo, potiron 🍴 /Feuilleté au potiron 🍴 Poisson pané 100 % filet MSC 🍴 Épinards à la béchamel Pommes de terre Bio vapeur 🌱 Banane Bio 🌱 *	<i>Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volai</i>