










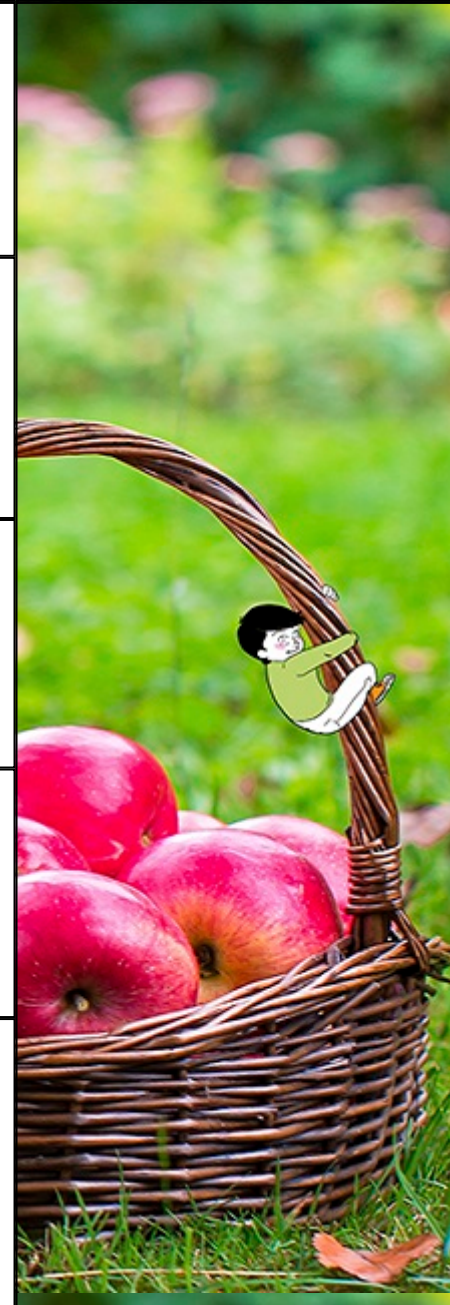


HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 06/01/2025 au 10/01/2025

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette Sauté de porc   - Sauce diable /Marmite de poisson blanc  - Sauce diable Semoule Bio  Mimolette Crème dessert à la vanille *	Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette Sauté de porc   - Sauce diable /Marmite de poisson blanc  - Sauce diable Semoule Bio  Crème dessert à la vanille *
	Mardi	Potage de potimarron   Poisson pané 100 % filet MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre Bio vapeur  Vache qui rit Bio  Orange Bio  *	Potage de potimarron   Poisson pané 100 % filet MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre Bio vapeur  Orange Bio  *
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Omelette Bio à l' emmental Bio   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Cantal AOP  Compote pomme Bio  *	Salade iceberg - Vinaigrette Omelette Bio à l' emmental Bio   Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Compote pomme Bio  *
	Vendredi	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59)  Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de légumes et lentilles Bio  Coquillettes Bio  emmental Bio râpé  Suisse sucré Galette des rois frangipane *	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59)  Bolognaise de boeuf   /Bolognaise de légumes et lentilles Bio  Coquillettes Bio  emmental Bio râpé  Galette des rois frangipane *



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française