




















WASNES AU BAC RSE RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu tradition



			
Lundi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Méliantais (59) </p> <p>Rôti de dinde - Sauce au thym /Quenelles natures - Sauce au thym</p> <p>Penne Bio </p> <p>Carré de Liguelli Liégeois vanille *</p>		
Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Sauté de porc  - Sauce Blackwell</p> <p>/Fricassée de merlu  - Sauce Blackwell</p> <p>Haricots beurre Pommes de terre vapeur Fruit de saison Edam Bio  *</p>		
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Marmite de poisson  - Sauce curcuma</p> <p>Duo de carottes Perles de blé Cantal AOP  Yaourt aromatisé *</p>		
Jeudi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Omelette du chef au fromage  </p> <p>Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Mimolette Banane Bio  *</p>		
Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade</p> <p>Paupiette de veau  - Sauce milanaise /Boulettes de soja - Sauce milanaise</p> <p>Riz de Camargue IGP à la méridionale </p> <p>Cotentin nature</p> <p>Cookies gourmands aux éclats de chocolat (farine Bio)  </p> <p>*</p>		

 Régional  Bio  Origine France  Produit labellisé  Plat signature

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

WASNES AU BAC RSE RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Menu tradition

			
Lundi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage Haricots lingots du Nord Label Rouge ^{OR} ^{OR} Pommes de terre vapeur Salade de fruits au sirop Pont l'Evêque AOP ^{OR} *</p>	Mardi	<p>Haricots verts Bio ^{Bio} - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Biscuit sablé de Retz Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Aguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar Frites des Hauts de France ^{OR} Suisse sucré Fruit de saison *</p>	Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu ^{OR} Fricassée de merlu ^{OR} - Sauce au curry - Carottes Semoule Bio ^{Bio} Tomme grise Yaourt sucré *</p>
Vendredi	<p>Salade coleslaw ^{OR} Pizza jambon champignons fromage (farine Bio) ^{Bio} ^{OR} /Pizza champignons fromage (farine Bio) ^{Bio} ^{OR} Salade verte - Vinaigrette persillée Coulommiers Orange Bio ^{Bio} *</p>		

^{Bio} Bio ^{OR} Produit labellisé ^{OR} Régional ^{OR} Plat signature

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