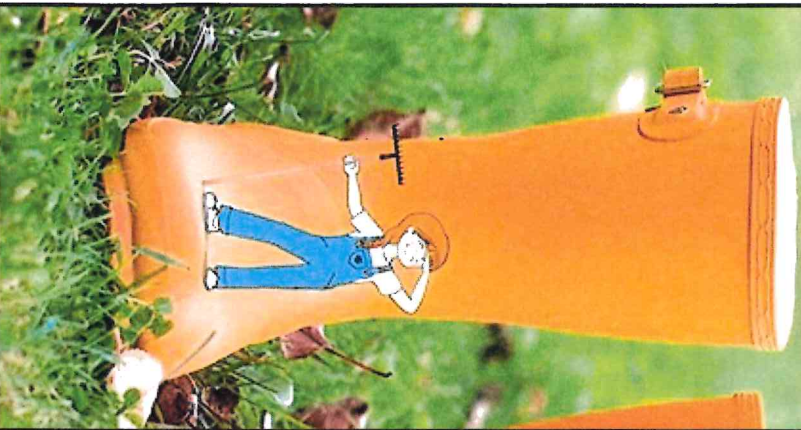


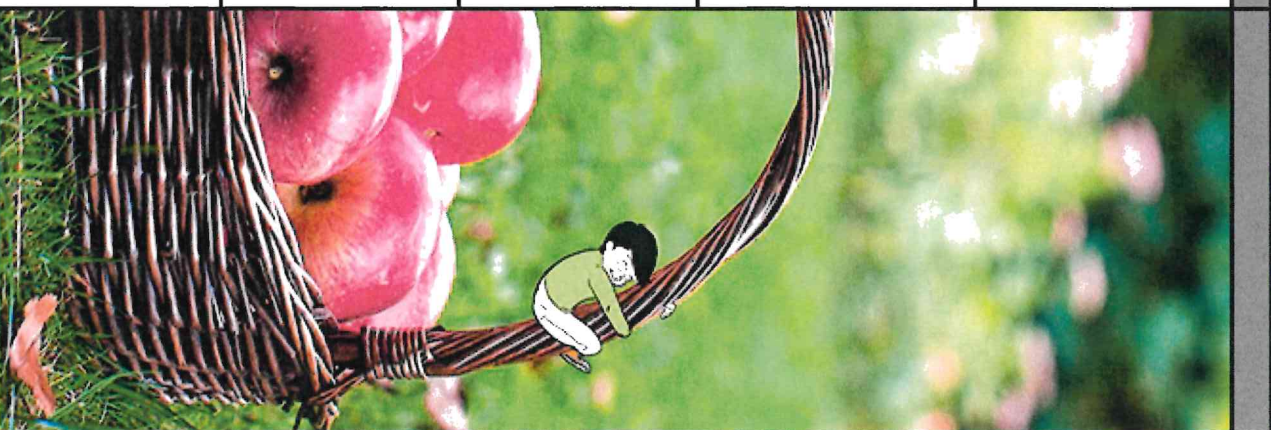
WASNES AU BAC RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu tradition





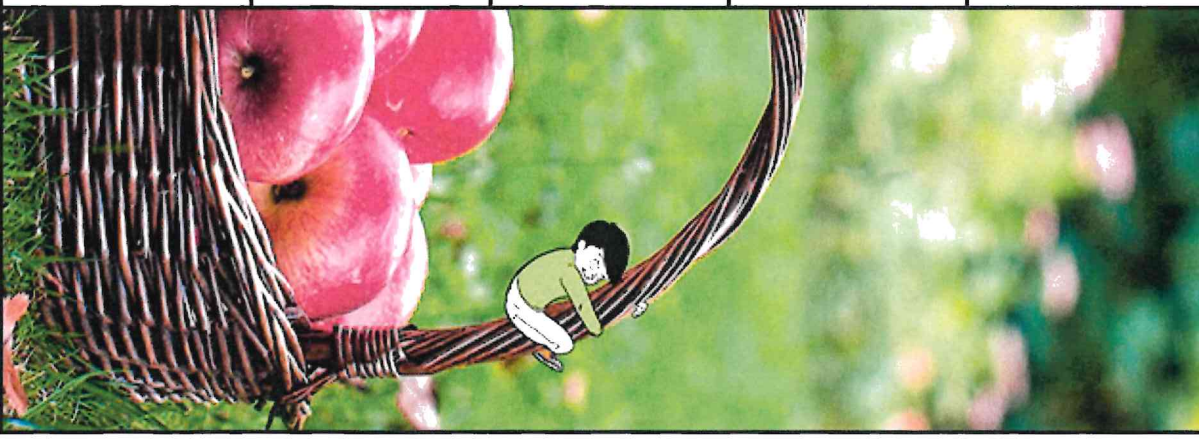
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes Bio râpées ^{bio} - Vinaigrette à l'orange Fricassée de saumon MSC ^{MSC} - Sauce à l'oseille Fusilli Bio ^{bio} emmental Bio râpé ^{bio} Saint Nectaire AOP ^{AOP} Kiwi Bio ^{bio} *</p>	<p>Soupe douceur à la tomate ⁺ Sauté de porc ⁺ - Sauce Blackwell /Crousti fromager Haricots verts Bio persillés ^{bio} Pommes de terre Bio vapeur ^{bio} Vache qui rit Bio ^{bio} Liégeois vanille *</p>		<p>Velouté de chou fleur ⁺ Bouchées mozzarella tomate basilic Riz Bio à la sénégalaise ^{bio} Tomme noire IGP ^{IGP} Yaourt sucré *</p>	<p>Carmine (endives rouges) - Vinaigrette Saucisse de volaille ⁺ /Poisson blanc meunière MSC ^{MSC} Haricots lingots du Nord Label Rouge ⁺ - Sauce tomate ⁺ Pommes de terre Bio vapeur ^{bio} Mimolette Bio ^{bio} Gâteau de Pâques ⁺ Origine France ⁺</p>

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



WASNES AU BAC RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu tradition


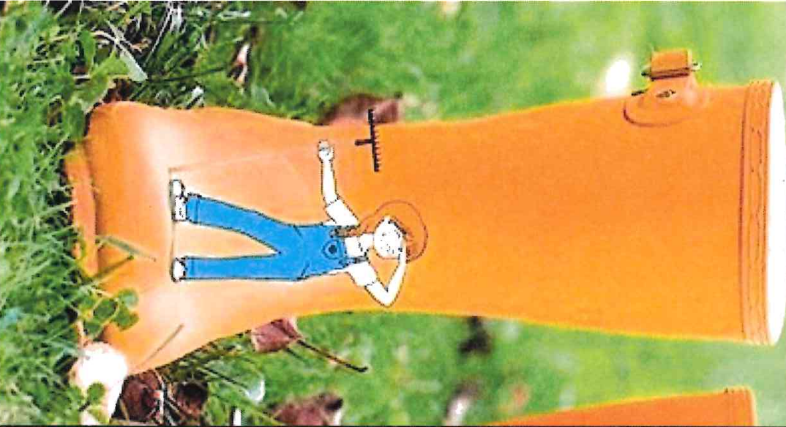











 			
Lundi		Mardi	<p>Betteraves Bio ^{BB} - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC ^{BB} - Façon tajine Semoule Bio ^{BB} Camembert Bio de Vendeville ^{BB} ^{OR} Mousse au chocolat au lait *</p>
Mercredi		Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage ^{OR} Croziflette aux lardons de porc ^{OR} /Croziflette au fromage ^{OR} Pont l'Evêque AOP ^{OR} Compote pomme Bio ^{BB} *</p>
Vendredi			<p>Goyère au comté et emmental (farine Bio) ^{BB} ^{OR} Emincé de filet de poulet ^{OR} - Sauce aux pruneaux Marmite de poisson MSC ^{BB} - Sauce aux pruneaux Carottes Ce2 et pommes de terre Bio ^{BB} Suisse sucré Orange Bio ^{BB} *</p>

^{BB} Bio ^{OR} Produit labellisé ^{OR} Regional ^{OR} Plat signature ^{OR} Origine France

*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.*

WASNES AU BAC RSE RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu tradition

 	<p>Lundi</p>	<p>Carottes râpées Bio  - Vinaigrette à l'orange Sauté de poulet   - Sauce romarin Marmite de poisson MSC  - Sauce romarin Pommes de terre rissolées Gouda Bio  Liégeois vanille *</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille Semoule Bio  Camembert Bio de Vendeville   Pomme HVE  *</p>		
<p>Mercredi</p>			
<p>Jeudi</p>	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Ravioles au boeuf à la sauce tomate /Ravioles aux légumes Biscuit sable de Retz Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)  *</p>		
<p>Vendredi</p>			