


WASNES AU BAC RSE RESTAURANT LA FONTAINE T 25

Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu Tradition

| | | |
|----------|---|--|
| Lundi | <p>Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Gratin de pommes de terre Bio et brocolis 🇫🇷 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷 *</p> |  |
| Mardi | <p>Velouté aux champignons 🇫🇷 Sauté de porc 🇫🇷🇫🇷 - Sauce Tandoori /Émincé végétal de pois Bio 🇫🇷🇫🇷 - Sauce tandoori Riz d'or Bio aux légumes 🇫🇷🇫🇷 Petit beurre Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) 🇫🇷 *</p> | |
| Mercredi | | |
| Jeudi | <p>Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes de terre Bio et poireaux du Terrois au fromage à raclette 🇫🇷🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 Crème dessert à la vanille *</p> | |
| Vendredi | <p>Pizza napolitaine (farine Bio, Emmental Bio) 🇫🇷🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Beignets de calamars à la romaine Macaronis Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas *</p> | |

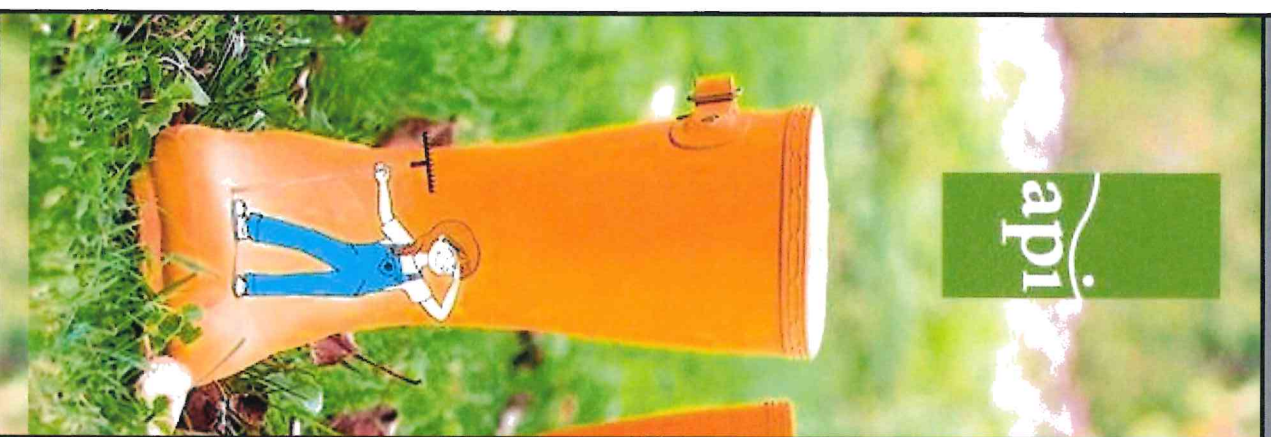


🇫🇷 Régional 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 Bio 🇫🇷 🇫🇷 Plat signature 🇫🇷 Origine France

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

WASNES AU BAC RSESTaurant LA FONTAINE T 25
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu Tradition



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|---|----------|
| <p>Taboulé hivernal (semoule Bio) ¹⁰⁰ Marmite de poisson blanc ⁹ - Sauce Nantua Purée de pommes de terre et potlmarron ⁸ Tomme grise Yaourt aromatisé *</p> | <p>Soupe de pois cassés ¹ Emincé de filet de poulet ¹ - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Émincé végétal de pois Bio ¹⁰⁰ - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés ¹⁰⁰ Pommes de terre Bio vapeur ¹⁰⁰ Saint Nectaire AOP ⁸ Pomme HVE ⁹ *</p> | | <p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) ¹⁰⁰ Bolognaise de boeuf ¹ /Bolognaise de légumes et lentilles Bio ¹⁰⁰ Spaghetti Bio ¹⁰⁰ Edam Bio ¹⁰⁰ Banane Bio ¹⁰⁰ *</p> | |

