

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21

Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive Émincé de porc local  - Sauce barbecue /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue Pommes de terre country Pont l'Evêque AOP  Fruit de saison *	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive Émincé de porc local  - Sauce barbecue /Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue Pommes de terre country Fruit de saison *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla   /Poisson et riz bio façon paëlla  Vache qui rit Bio  Fruit de saison *	Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla   /Poisson et riz bio façon paëlla  Vache qui rit Bio  Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	Laitue - Vinaigrette aux fines herbes Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio)  Mimolette Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	Laitue - Vinaigrette aux fines herbes Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio)  Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Vendredi	Tomates - Vinaigrette au pesto Beignets de calamars à la romaine Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Buchette lait mélange Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio)  *	Tomates - Vinaigrette au pesto Beignets de calamars à la romaine Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio)  *	