

MORTAGNE DU NORD GROUPE SCOLAIRE T 21
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette aux pommes Marmite de poisson - Sauce curcuma Riz Bio aux petits légumes Brie Bio de Vendeville Poire HVE des Weppes Herlies (59) *	Betteraves Bio - Vinaigrette aux pommes Marmite de poisson - Sauce curcuma Riz Bio aux petits légumes Brie Bio de Vendeville *	
	Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Boulettes de boeuf - Sauce napolitaine /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce napolitaine Fusilli Bio emmental Bio râpé Saint Nectaire AOP Orange Bio *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Boulettes de boeuf - Sauce napolitaine /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce napolitaine Fusilli Bio emmental Bio râpé Orange Bio *	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Poisson blanc meunière MSC Potimarron et pommes de terre façon boulangères Vache qui rit Bio Crème dessert à la vanille *	Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Poisson blanc meunière MSC Potimarron et pommes de terre façon boulangères Crème dessert à la vanille *	
	Vendredi	Velouté d' endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu Quiche jurassienne (Farine Bio) Suisse sucré Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas * Plat signature	Velouté d' endives de la Ferme du Mélantois au fromage fondu Quiche jurassienne (Farine Bio) Clémentine - Spéculoos de la St Nicolas * Nos menus sont susceptibles de variation selon Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de	