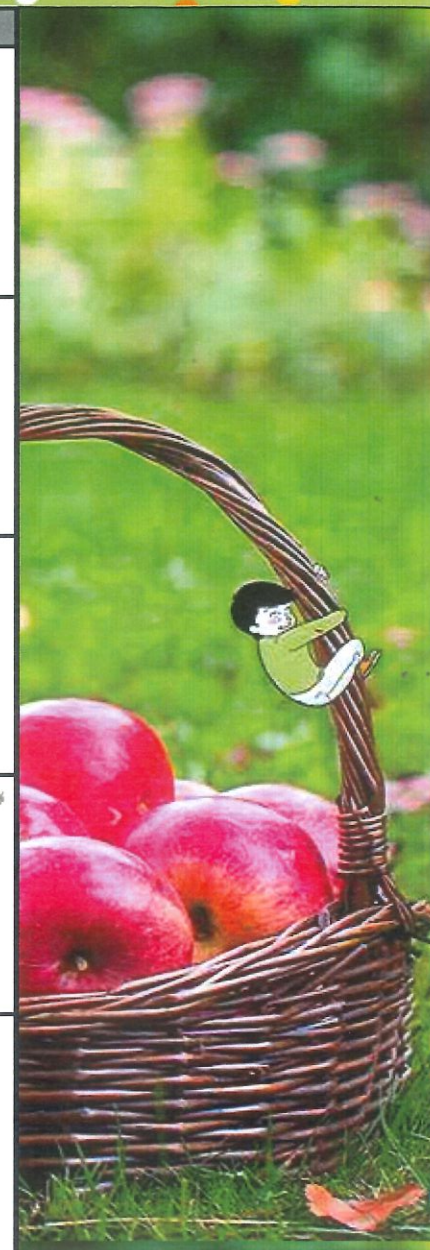
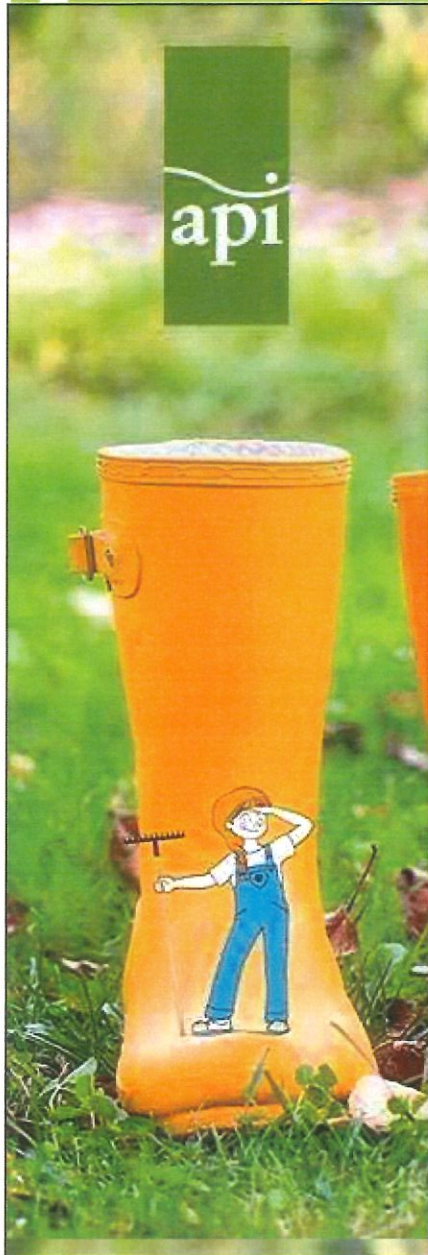


VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 03/03/2025 au 07/03/2025

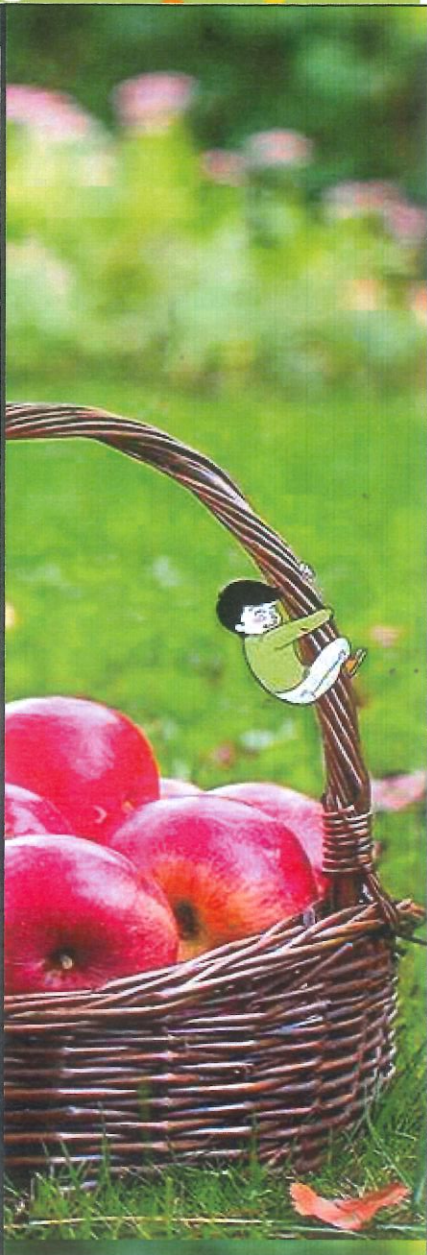
		Primaire
	Lundi	Velouté d' endives de la ferme du Mélantois (59) 🇫🇷 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Pommes de terre BIO vapeur 🇫🇷 Camembert Bio 🇫🇷 *
	Mardi	Carottes Bio locales râpées 🇫🇷 🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette Gratin de gnocchis à la provençale Pomme HVE 🇫🇷 *
	Mercredi	
	Jeudi	Rosette 🇫🇷 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Ratatouille Semoule Bio 🇫🇷 Yaourt aromatisé *
	Vendredi	Soupe de pois cassés 🇫🇷 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell /Quenelles natures - Sauce Blackwell Pommes de terre rissolées Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) 🇫🇷 🇫🇷 *



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 10/03/2025 au 14/03/2025

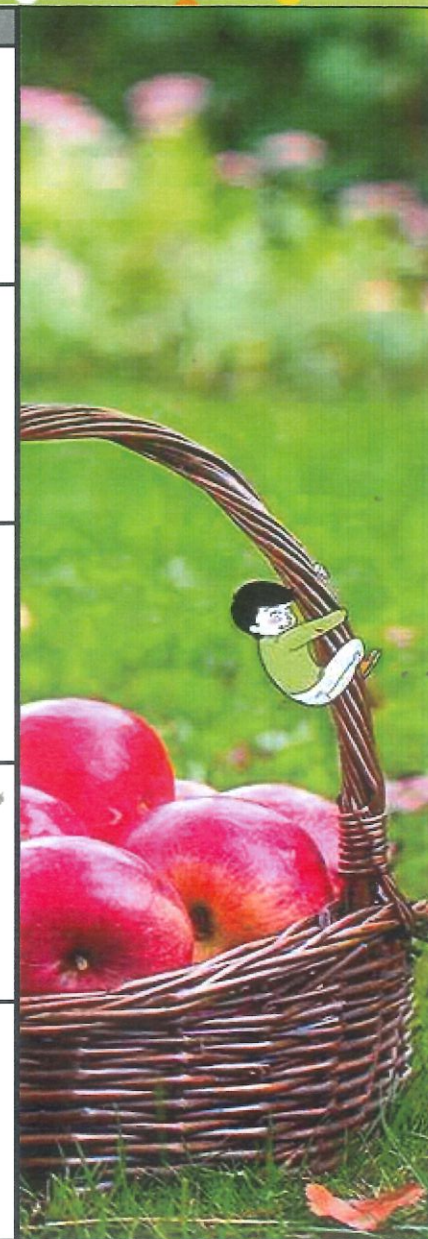


Primaire	
Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette au citron</p> <p>Sauté de poulet - Sauce champignons frais</p> <p>/Émincé végétal de pois Bio - Sauce champignons frais</p> <p>Penne Bio </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>
Mardi	<p>Potage chorba</p> <p>Waterzoï de colin </p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu </p> <p>Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Gratin de carottes et pommes de terre </p> <p>Kiwi Bio </p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Rôti de porc - Sauce aux aïelles</p> <p>/Marmite de poisson blanc - Sauce aux aïelles</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crumble pommes fruits rouges </p> <p>*</p>



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 17/03/2025 au 21/03/2025

		Primaire
 	Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Crêpinette de porc - Sauce au jus /Nuggets végétarien de blé Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur  Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean   - , sucre vergeoise *
	Mardi	Potage façon cultivateur Émincé végétal de pois Bio  - Sauce provençale Coquillettes Bio  Flan nappé caramel *
	Mercredi	
	Jeudi	Velouté aux champignons frais  Émincé de porc local  - Sauce au curry /Fricassée de colin MSC  - Sauce au curry Boulghour Bio  Gouda Bio  *
Vendredi	Goyère à l'emmental et comté  Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel Pommes de terre BIO vapeur  Banane  *	



VRED RESTAURANT SCOLAIRE T 3
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Primaire



Lundi	<p>Carottes Bio locales râpées - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Sauté de poulet - Sauce façon blanquette</p> <p>/Fricassée de colin MSC - Sauce façon blanquette</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>*</p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) </p> <p>Marmite de poisson blanc - Sauce Tandoori</p> <p>Purée de chou fleur et pommes de terre </p> <p>Pomme HVE </p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Soupe douceur à la tomate </p> <p>Omelette Bio au fromage Bio - Sauce ketchup</p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Salade d'endives de la ferme du Mélantois (59) - Vinaigrette au miel et ketchup</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce au pain d'épices</p> <p>/Fricassée de colin MSC - Sauce au pain d'épices</p> <p>Frites des Hauts de France </p> <p>Tarte au sucre (farine Bio) </p> <p>*</p>

