

LOOS EN GOHELLE SITE VICTOR HUGO T 20
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu tradition



Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas 🇫🇷 /Poisson pané 100 % filet MSC 🇫🇷 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélantois 🇫🇷 - Vinaigrette Mousse au chocolat au lait *</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🇫🇷 - Sauce barbecue Fruit de saison *</p>
Mercredi	<p>Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon 🇫🇷 Rôti de boeuf 🇫🇷 - Sauce à l'échalote /Boulettes de soja - Sauce à l'échalote Petits pois et pommes de terre 🇫🇷 Yaourt aromatisé *</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🇫🇷 Purée de pommes de terre Banane Bio 🇫🇷 *</p>
Vendredi	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa /Emincé végétal de pois Bio 🇫🇷 - Sauce façon yassa Riz Bio à la Sénégalaise 🇫🇷 Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🇫🇷 *</p>

