

ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9

Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Lundi 13 Mai : Remplacement salade d'endive vinaigrette par une salade verte

	Primaire	Maternelle	Adulte
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 Carré de Liqueil Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas 🍷 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélantois 🍷 - Vinaigrette Carré de Liqueil Mousse au chocolat au lait *</p>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas 🍷 /Poisson pané 100 % filet MSC 🐟 Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélantois 🍷 - Vinaigrette Carré de Liqueil Mousse au chocolat au lait *</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🌱 - Sauce barbecue Montcadi Fruit de saison *</p>	<p>Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🌱 - Sauce barbecue Montcadi Fruit de saison *</p>	<p>Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio 🌱 - Sauce barbecue Montcadi 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 🍷 Saint Môret Bio Yaourt aromatisé *</p>	<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 🍷 Saint Môret Bio Yaourt aromatisé *</p>	<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 🍷 Saint Môret Bio Yaourt aromatisé *</p>
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟 Purée de pommes de terre Pont l'Evêque AOP 🍷 Banane Bio 🌱 *</p>	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟 Purée de pommes de terre Pont l'Evêque AOP 🍷 Banane Bio 🌱 *</p>	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade 🐟 Purée de pommes de terre Pont l'Evêque AOP 🍷 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 🌱 Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🌱 * Labellisé 🌱 Bio 🍷 Plat signature 🇫🇷 Origine France</p>	<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 🌱 Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🌱 *</p>	<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 🌱 Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef (farine Bio) 🌱 *</p>

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