

ENGLOS ESPACE KALIMERA T 10
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu tradition

api

Lundi

Taboulé hivernal (**semoule Bio**) ^{Bio}
Marmite de poisson blanc [♀] - Sauce Nantua
Purée de pommes de terre et **potimarron** [♂]
Tomme grise
Yaourt aromatisé
*

Mardi

Soupe de pois cassés [♂]
Emincé de filet de poulet ^{🇫🇷} - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Émincé végétal de pois ^{Bio} - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés ^{Bio}
Pommes de terre Bio vapeur ^{Bio}
Saint Nectaire AOP [♀]
Pomme HVE [♀]
*

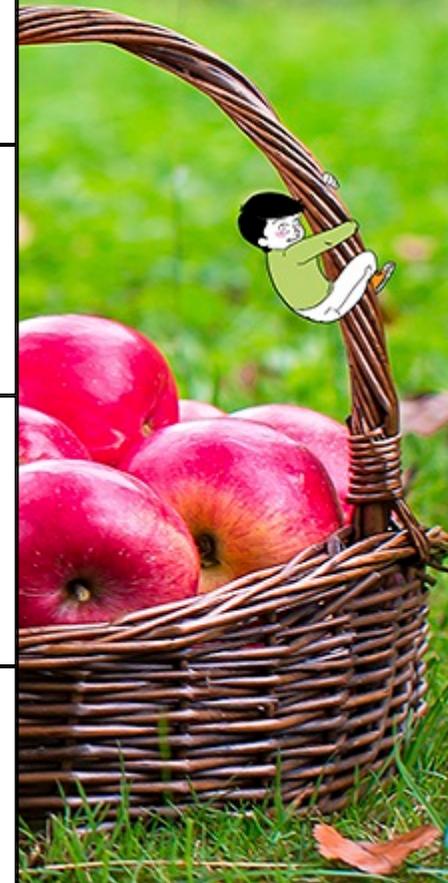
Mercredi

Jeudi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) [♂]
Bolognaise de boeuf ^{🇫🇷}
/Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** ^{Bio}
Spaghetti Bio ^{Bio}
Edam Bio ^{Bio}
Banane Bio ^{Bio}
*

Vendredi

Carottes Bio locales râpées ^{Bio} [♂] - Vinaigrette à l'orange
Quiche jurassienne (**farine BIO**) ^{Bio} [♂]
Brie
Compote **pomme Bio** ^{Bio}
*



*Nos menus sont susceptibles de variation selon
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*