

ENGLOS ESPACE KALIMERA T 10
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu tradition



		Menu tradition
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette</p> <p>Chipolatas /Bouchées mozzarella tomate basilic</p> <p>Lingots du Nord LR sauce tomate </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Brie Bio de Vendeville </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette balsamique</p> <p>Marmite de poisson MSC - Sauce curry, carottes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Galette végétarienne du chef au boulgour Bio - Sauce ketchup</p> <p>Fusilli Bio </p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux </p> <p>*</p>	
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain </p> <p>Sauté de poulet - Sauce Blackwell</p> <p>/Fricassée de poisson MSC - Sauce Blackwell</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre fraîches </p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.