

**HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

		Menu tradition	Menu tradition
	<b>Lundi</b>	Potage de <b>carottes Bio locales</b>   Bâtonnets de fromage <b>Pommes de terre</b> boulangères  Bûche de chèvre Fruit de saison *	Potage de <b>carottes Bio locales</b>   Bâtonnets de fromage <b>Pommes de terre</b> boulangères  Fruit de saison *
	<b>Mardi</b>	Céleri râpé - Sauce rémoulade <b>Spaghetti Bio</b>  - A l'Arrabiata / <b>Spaghetti Bio</b>  - A l'Arrabiata Saint Nectaire AOP  <b>Crème dessert chocolat au lait</b> de la Ferme des anneaux  *	Céleri râpé - Sauce rémoulade <b>Spaghetti Bio</b>  - A l'Arrabiata / <b>Spaghetti Bio</b>  - A l'Arrabiata <b>Crème dessert chocolat au lait</b> de la Ferme des anneaux  *
	<b>Mercredi</b>		
	<b>Jeudi</b>	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette Boulettes de boeuf  - Façon tajine /Bouchées de soja - Façon tajine Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Banane  *	Boulettes de boeuf  - Façon tajine /Bouchées de soja - Façon tajine Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Banane  *
	<b>Vendredi</b>	Pizza au fromage ( <b>farine Bio</b> )   Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade <b>Riz Bio</b> Pilaf  <b>Camembert bio</b>  Compote <b>pomme Bio</b>  *	Pizza au fromage ( <b>farine Bio</b> )   Fricassée de colin MSC  - Sauce cotriade <b>Riz Bio</b> Pilaf  Compote <b>pomme Bio</b>  *

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