

HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Taboulé hivernal (semoule Bio) ^{Bio} Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce Nantua Purée de pommes de terre et potimarron 🍷 Tomme grise Yaourt aromatisé *	Taboulé hivernal (semoule Bio) ^{Bio} Marmite de poisson blanc 🍷 - Sauce Nantua Purée de pommes de terre et potimarron 🍷 Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Soupe de pois cassés 🍲 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Émincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Pommes de terre Bio vapeur ^{Bio} Saint Nectaire AOP 🍷 Pomme HVE 🍷 *	Soupe de pois cassés 🍲 Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Émincé végétal de pois Bio ^{Bio} - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés ^{Bio} Pommes de terre Bio vapeur ^{Bio} Pomme HVE 🍷 *	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté d' endives de la ferme du Mélandois (59) 🍷 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio} Spaghetti Bio ^{Bio} Edam Bio ^{Bio} Banane Bio ^{Bio} *	Velouté d' endives de la ferme du Mélandois (59) 🍷 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍷 /Bolognaise de légumes et lentilles Bio ^{Bio} Spaghetti Bio ^{Bio} Edam Bio ^{Bio} *	
	Vendredi	Carottes Bio locales râpées ^{Bio} 🍷 - Vinaigrette à l'orange Quiche jurassienne (farine BIO) ^{Bio} 🍷 Brie Compote pomme Bio ^{Bio} Origine France	Carottes Bio locales râpées ^{Bio} 🍷 - Vinaigrette à l'orange Quiche jurassienne (farine BIO) ^{Bio} 🍷 Compote pomme Bio ^{Bio} * Nos menus sont susceptibles de variation selon Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volai	