HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12
Du 09/06/2025 au 13/06/2025

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi		
Mardi	Chou fleur - Sauce tartare Emincé de filet de poulet - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce Italienne **Coquillettes Bio** Camembert Bio & Local (Vendeville) Fruit de saison *	Emincé de filet de poulet - Sauce Italienne /Fricassée de poisson MSC - Sauce Italienne **Coquillettes Bio** Camembert Bio & Local (Vendeville) Fruit de saison *
Mercredi		
Jeudi	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic **Omelette Bio au fromage Bio** - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Pont l'Evêque AOP Fruit de saison *	Salade de tomates (cubes) et concombres - Vinaigrette au basilic **Omelette Bio au fromage Bio** - Sauce ketchup Pommes de terre spicy (churros de pommes de terre) Fruit de saison *
Vendredi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC - Sauce à l'oseille **Haricots verts Bio** persillés **Pommes de terre BIO** vapeur Suisse sucré Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette Fricassée de poisson MSC - Sauce à l'oseille **Haricots verts Bio** persillés **Pommes de terre BIO** vapeur Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *

Origine France Produit labellisé Bio Régional Plat signature

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.