

**HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12**  
**Du 12/05/2025 au 16/05/2025**

		Menu tradition	Menu tradition	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au <b>pois Bio</b>  - Sauce niçoise <b>Riz Bio</b> Pilaf  Coulommiers Yaourt aromatisé *	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Émincé végétal au <b>pois Bio</b>  - Sauce niçoise <b>Riz Bio</b> Pilaf  Yaourt aromatisé *	
	Mardi	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>  Suisse fruité Fruit de saison *	Concombre - Sauce bulgare Boulettes de boeuf  - Sauce champignons frais /Bouchées de légumes - Sauce champignons frais Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b>  Fruit de saison *	
	Mercredi			
	Jeudi	<b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive Petit beurre <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b>   - , coulis de fruits rouges *	<b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Omelette nature Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail, huile d'olive <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b>   - , coulis de fruits rouges *	
	Vendredi	Cake au chorizo du chef ( <b>farine Bio</b> )  /Cake emmental et comté ( <b>farine Bio</b> )   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  <b>Edam Bio</b>  Banane  Plat signature	Cake au chorizo du chef ( <b>farine Bio</b> )  /Cake emmental et comté ( <b>farine Bio</b> )   Poisson blanc meunière MSC  Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur  Banane  * <b>Nos menus sont susceptibles de variation selon</b> <b>Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-de</b>	