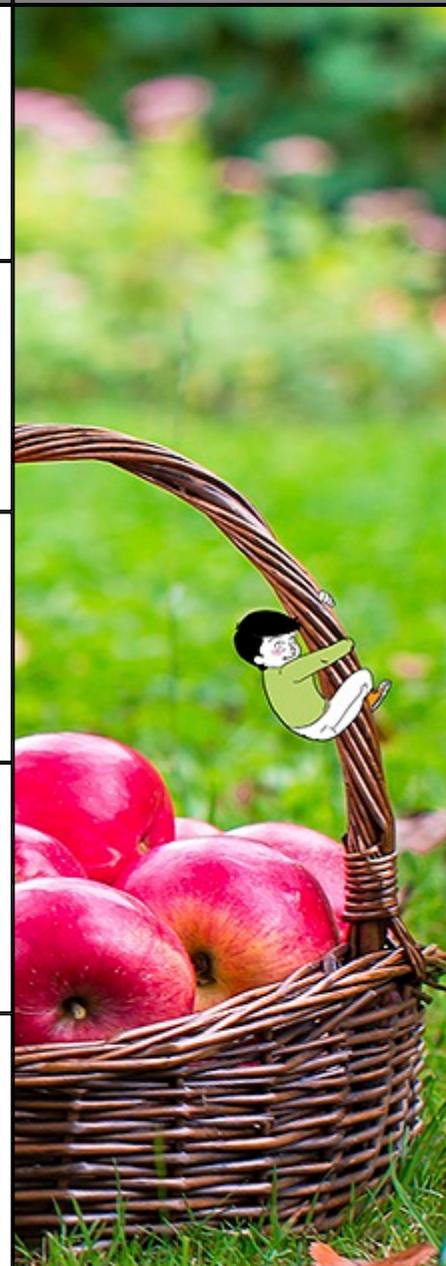


HOYMILLE RESTAURANT SCOLAIRE T 12

Du 23/06/2025 au 27/06/2025

		Menu tradition	Menu tradition
	Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Émincé de porc local  - Sauce barbecue</p> <p>/Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Émincé de porc local  - Sauce barbecue</p> <p>/Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre country</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla  </p> <p>/Poisson et riz bio façon paëlla </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Poulet, chorizo et riz bio façon paëlla  </p> <p>/Poisson et riz bio façon paëlla </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p> <p>*</p>	<p>Laitue - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Tortilla de pommes de terre (oeuf Bio) </p> <p>Fromage blanc nature - , sucre vergeoise</p> <p>*</p>
	Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio) </p> <p>*</p>	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Pennes Bio aux courgettes, dès de tomates, basilic, ail,huile d'olive</p> <p>Gâteau des îles ananas coco du chef (farine Bio) </p> <p>*</p>



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