SAMEON RESTAURANT DU FOYER RURAL T 2
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

	Primaire	Adulte
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** Pomme HVE *	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Carbonara de porc /Poisson MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** Pomme HVE *
Mardi	Potage de légumes verts Fricassé de poisson MSC façon cotriade **Boulghour Bio** **Flan vanille** de Vieil Moutier (62) *	Potage de légumes verts Fricassé de poisson MSC façon cotriade **Boulghour Bio** **Flan vanille** de Vieil Moutier (62) *
Mercredi	Crêpe au fromage Sauté de boeuf - Sauce chasseur /Omelette nature - Sauce chasseur **Lentilles Bio** au jus Pommes de terre vapeur **Fruit de saison** *	Crêpe au fromage Sauté de boeuf - Sauce chasseur /Omelette nature - Sauce chasseur **Lentilles Bio** au jus Pommes de terre vapeur **Fruit de saison** *
Jeudi	Soupe à **l'oignon** Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre et butternut **Gouda Bio** *	Soupe à **l'oignon** Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre et butternut **Gouda Bio** *
Vendredi	Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Sauté de **porc** - Sauce shoyu /Marmite de poisson - Sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco (**farine Bio**) *	Chou chinois - Vinaigrette aigre douce Sauté de **porc** - Sauce shoyu /Marmite de poisson - Sauce shoyu Riz cantonnais IGP Palet coco (**farine Bio**) *

Bio Produit labellisé Plat signature Régional Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.