SAMEON RESTAURANT DU FOYER RURAL T 2
Du 12/02/2024 au 16/02/2024

	Primaire	Adulte
Lundi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma /Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce curcuma **Semoule Bio** Salade de fruits frais *	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Emincé de filet de poulet - Sauce curcuma /Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce curcuma **Semoule Bio** Salade de fruits frais *
Mardi	Bouillon vermicelles comme chez mamie Poisson pané 100 % filet MSC Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel **Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)** *	Bouillon vermicelles comme chez mamie Poisson pané 100 % filet MSC Pommes de terre et carottes CE2 Béchamel **Crème dessert chocolat de Vieil Moutier (62)** *
Mercredi	**Endives de la ferme du Mélantois** - Vinaigrette Omelette nature **Frites des Hauts de France** Sauce ketchup Compote **pomme Bio** *	**Endives de la ferme du Mélantois** - Vinaigrette Omelette nature **Frites des Hauts de France** Sauce ketchup Compote **pomme Bio** *
Jeudi	Lasagnes de légumes à la provençale Mimolette Yaourt sucré *	Lasagnes de légumes à la provençale Mimolette Yaourt sucré *
Vendredi	Feuilleté au fromage Jambon blanc Label Rouge /Bouchées mozzarella tomate basilic Gratin dauphinois **Banane Bio** *	Feuilleté au fromage Jambon blanc Label Rouge /Bouchées mozzarella tomate basilic Gratin dauphinois **Banane Bio** *

Régional Bio Plat signature Produit labellisé

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