SAMEON RESTAURANT DU FOYER RURAL T 2
Du 15/01/2024 au 19/01/2024

Vendredi garniture Frites et salade

	Primaire	Adulte
Lundi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette Ile flottante - Crème anglaise *	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Gratin de pommes de terre et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Potage façon cultivateur Allumettes de porc - Sauce Arrabiata /Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce arrabiata **Penne Bio** Pomme HVE *	Potage façon cultivateur Allumettes de porc - Sauce Arrabiata /Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce arrabiata **Penne Bio** Pomme HVE *
Mercredi	Chou fleur - Sauce tartare Paupiette de veau - Sauce niçoise /Boulettes de soja - Sauce niçoise **Semoule Bio** **Edam Bio** *	Chou fleur - Sauce tartare Paupiette de veau - Sauce niçoise /Boulettes de soja - Sauce niçoise **Semoule Bio** **Edam Bio** *
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au ketchup Hachis Parmentier de boeuf /Parmentier de poisson Yaourt sucré *	Salade verte - Vinaigrette au ketchup Hachis Parmentier de boeuf /Parmentier de poisson Yaourt sucré *
Vendredi	Flamiche au Maroilles (**farine Bio**) Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare Petits pois et carottes Pommes de terre vapeur **Banane Bio** *	Flamiche au Maroilles (**farine Bio**) Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare Petits pois et carottes Pommes de terre vapeur **Banane Bio** *

gnature Bio Produit labellisé Origine France

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