SAMEON RESTAURANT DU FOYER RURAL T 2
Du 22/01/2024 au 26/01/2024

	Primaire	Adulte
Lundi	Velouté de poireaux du Ternois (62) Marmite de poisson - Sauce crustacés Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre **Yaourt** arôme **de la Ferme des Anneaux** *	Velouté de poireaux du Ternois (62) Marmite de poisson - Sauce crustacés Purée de **carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59)** et pommes de terre **Yaourt** arôme **de la Ferme des Anneaux** *
Mardi	Salade iceberg - Vinaigrette persillée Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Cheddar en tranche /Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé - Cheddar en tranche Pommes de terre country Sauce ketchup **Orange Bio** *	Salade iceberg - Vinaigrette persillée Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Cheddar en tranche /Pain Hot dog - Nuggets végétarien de blé - Cheddar en tranche Pommes de terre country Sauce ketchup **Orange Bio** *
Mercredi	Taboulé **(semoule Bio)** - dés de mimolette Sauté de **porc** - Sauce aux oignons /Quenelles natures - Sauce aux oignons **Haricots lingots du Nord Label Rouge** Pommes de terre persillées **Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)** *	Taboulé **(semoule Bio)** - dés de mimolette Sauté de **porc** - Sauce aux oignons /Quenelles natures - Sauce aux oignons **Haricots lingots du Nord Label Rouge** Pommes de terre persillées **Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)** *
Jeudi	Omelette du chef au fromage **Coquillettes Bio** - Sauce tomate Fruit de saison Pont l'Evêque AOP *	Omelette du chef au fromage **Coquillettes Bio** - Sauce tomate Fruit de saison Pont l'Evêque AOP *
Vendredi	Velouté de potimarron aux 4 épices Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Fricassée de colin - Sauce normande Riz de camargue IGP aux petits légumes Cake aux pépites de chocolat du chef (**Farine Bio**) *	Velouté de potimarron aux 4 épices Emincé de filet de poulet - Sauce normande /Fricassée de colin - Sauce normande Riz de camargue IGP aux petits légumes Cake aux pépites de chocolat du chef (**Farine Bio**) *

Régional Plat signature Produit labellisé Bio

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