

**T4 + WIMEREUX BEGUINAGE**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menu



		<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce façon cocktail  Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Sablé des Flandres</p> <p><b>Yaourt sucré vrac (régional)</b> ☀</p>
		<b>Mardi</b>	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>) ☀ - Vinaigrette  Rôti de porc issu de porc Label Rouge ☀🇫🇷 - Sauce au poivre  /Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce au poivre  /Chipolata végétale  Chou fleur CE2 ☀  Saint Nectaire AOP ☀  Mousse au chocolat au lait</p>
		<b>Mercredi</b>	
		<b>Jeudi</b>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette  Bolognaise de boeuf🇫🇷☛☛  /Bolognaise de lentilles  <b>Fusilli Bio</b> ☀ - <b>emmental Bio</b> râpé ☀  Chanteneige  Compote de pommes</p>
		<b>Vendredi</b>	<p>Cake du chef emmental et mimolette☛  Filet de Poisson pané MSC ☀  /Suprême pané végétal  Carottes à la crème  Pointe de brie  <b>Kiwi Bio</b> ☀</p>

