

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

Menu



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon cocktail  
 Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  
 Sablé des Flandres  
**Yaourt sucré vrac (régional)** 🇫🇷

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🌱 - 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

Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette  
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🇫🇷  
 /Bolognaise de lentilles  
**Fusilli Bio** 🌱 - **emmental Bio** râpé 🌱  
 Chanteneige  
 Compote de pommes

Vendredi

Cake du chef emmental et mimolette 🇫🇷  
 Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷  
 /Suprême pané végétal  
 Carottes à la crème  
 Pointe de brie  
**Kiwi Bio** 🌱

