






**T4 + WIMEREUX BEGUINAGE**  
**Du 02/03/2026 au 06/03/2026**






Menu

api

Lundi



**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
 Boulettes au boeuf  - Façon couscous  
 /Boulettes végétariennes - Façon couscous  
**Semoule Bio**   
 Saint Nectaire AOP   
**Orange Bio** 

Mardi


Velouté de poireaux et haricots verts Bio  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge    
 /Rôti de dinde   
 /Pané moelleux  
 Carottes persillées - Pommes de terre vapeur  
**Gouda Bio**   
**Yaourt** arôme (régional) 

Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Lasagnes ricotta épinards  
**Yaourt sucré vrac (régional)**   
 Compote **pomme Bio** 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine  
 /Cordon végétal  
 Gratin de chou fleur et pommes de terre  
**Saint Môret Bio**   
 Gâteau du chef au yaourt chocolaté

