

T4 + WIMEREUX BEGUINAGE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

api

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Paupiette au veau FR - Sauce au jus
 /Émincé végétal au pois et blé - Sauce au jus
Macaronis Bio - , emmental râpé
 Cantal AOP
Pomme (régional)

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC
 /Crispy de blé
 Mélange de pommes de terre et carottes béchamel
Edam Bio
Orange Bio

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Ragoût irlandais (saucisses, oignons)
 /Ragoût irlandais de volaille (saucisses de volaille, oignons)
 /Ragoût irlandais végétal (saucisses végétales, oignons)
 Pommes de terre sautées
 Crème anglaise
 Brownie

Vendredi

Radis rose - , beurre
 Omelette du chef au fromage
Semoule Bio - Ratatouille
 Suisse sucré
Poire Bio

