T4 + WIMEREUX BEGUINAGE
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu
Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR - Sauce au poivre /Émincé végétal au pois et blé - Sauce au poivre Pommes de terre sautées **Edam Bio** Pomme VER
Mardi	Crêpe au fromage Filet de Poisson pané MSC /Batonnet pané de mozzarella Gratin de **brocolis Bio** Sablé des Flandres Liégeois vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Parmentier de butternut à **l'égrainé de pois Bio** **Yaourt** sucré de la Ferme Billion Hernu (régional) **Banane Bio**
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Taboulé d'hiver - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce champignons /Sauté de poulet - Sauce champignons /Galette de pois pané **Haricots verts Bio** persillés Saint Paulin Donuts au chocolat - Chocolat



Origine France **Bio** Produit labellisé **Régional**

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Se référer au bon de livraison pour avoir l'origine des viandes servies