

# VIEUX CONDE RESTAURANT LES MARMITONS T 24

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

	Primaire	Adulte
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin  - Sauce méridionale</p> <p><b>Semoule Bio</b>  Fromage blanc nature - sucre *</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale /Fricassée de colin  - Sauce méridionale</p> <p><b>Semoule Bio</b>  Coulommiers Fromage blanc nature - sucre *</p>
Mardi	<p>Potage de potimarron  Croziflette au fromage  <b>Kiwi Bio</b>  *</p>	<p>Potage de potimarron  Croziflette au fromage  Biscuit sablé de Retz <b>Kiwi Bio</b>  *</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature Petits pois, carottes et <b>pommes de terre</b>  Crème dessert à la vanille *</p>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature Petits pois, carottes et <b>pommes de terre</b>  Montcadi Crème dessert à la vanille *</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce ketchup - Cheddar en tranche <b>Frites des Hauts de France</b>  Compote pomme biscuitée *</p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce ketchup - Cheddar en tranche <b>Frites des Hauts de France</b>  Cantal AOP  Compote pomme biscuitée *</p>
Vendredi	<p><b>Céleri râpé</b>  - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce façon bourguignon <b>Macaronis Bio</b>  Cake banane chocolat du chef ( <b>farine Bio</b> )   *</p>	<p><b>Céleri râpé</b>  - Vinaigrette façon cocktail Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal de <b>pois Bio</b>  - Sauce façon bourguignon <b>Macaronis Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  Cake banane chocolat du chef ( <b>farine Bio</b> )   *</p>

**VIEUX CONDE RESTAURANT LES MARMITONS T 24**  
**Du 18/03/2024 au 22/03/2024**

	Primaire	Adulte
Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron  <b>Chipolatas</b>                       /Bâtonnets de fromage                      Purée de pommes de terre                      Brie                      *</p>	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron  <b>Chipolatas</b>                       /Bâtonnets de fromage                      Purée de pommes de terre                      Fruit de saison                      Brie                      *</p>
Mardi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62)                        Marmite de poisson  - Sauce Tandoori                      Riz aux petits légumes                       Mousse au chocolat au lait                      *</p>	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62)                        Marmite de poisson  - Sauce Tandoori                      Riz aux petits légumes                       Saint Nectaire AOP                       Mousse au chocolat au lait                      *</p>
Mercredi	<p><b>Lentilles Bio</b>  - Vinaigrette                      Paupiette de veau  - Sauce aux oignons                      /Galette végétarienne - Sauce aux oignons  <b>Haricots verts Bio</b> persillés                       Pommes de terre vapeur                      Fruit de saison                      *</p>	<p><b>Lentilles Bio</b>  - Vinaigrette                      Paupiette de veau  - Sauce aux oignons                      /Galette végétarienne - Sauce aux oignons  <b>Haricots verts Bio</b> persillés                       Pommes de terre vapeur                      Tomme blanche                      Fruit de saison                      *</p>
Jeudi	<p>Soupe de pois cassés                       Bouchées mozzarella tomate basilic  <b>Coquillettes Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                       Pomme HVE                       *</p>	<p>Soupe de pois cassés                       Bouchées mozzarella tomate basilic  <b>Coquillettes Bio</b>   <b>Emmental Bio</b> râpé                       Suisse sucré                      Pomme HVE                       *</p>
Vendredi	<p>Flamiche aux <b>oignons</b> du Ternois ( 62 ) ( <b>farine Bio</b> )    <b>Sauté de poulet</b>   - Sauce crème                      /Fricassée de colin  - Sauce crème                      Potée de légumes (carottes, choux, navets)                      Pommes de terre vapeur                      Yaourt aromatisé                      *</p>	<p>Flamiche aux <b>oignons</b> du Ternois ( 62 ) ( <b>farine Bio</b> )    <b>Sauté de poulet</b>   - Sauce crème                      /Fricassée de colin  - Sauce crème                      Potée de légumes (carottes, choux, navets)                      Pommes de terre vapeur  <b>Saint Môret Bio</b>                      Yaourt aromatisé                      *</p>

**VIEUX CONDE RESTAURANT LES MARMITONS T 24**  
**Du 25/03/2024 au 29/03/2024**

	Primaire	Adulte
Lundi	<p><b>Céleri râpé</b> 🍷 - Sauce rémoulade                      Emincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌱 - Sauce tomate  <b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌱  <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷                      *</p>	<p><b>Céleri râpé</b> 🍷 - Sauce rémoulade                      Emincé végétal de <b>pois Bio</b> 🌱 - Sauce tomate  <b>Torsades Bio</b> à l'ail et huile d'olive 🌱                      Madeleine  <b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷                      *</p>
Mardi	<p>Velouté aux champignons 🍷                      Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce paprika                      /Marmite de poisson 🍷 - Sauce paprika  <b>Boulghour Bio</b> 🌱  <b>Orange Bio</b> 🌱                      *</p>	<p>Velouté aux champignons 🍷                      Rôti de porc Label Rouge 🍷 - Sauce paprika                      /Marmite de poisson 🍷 - Sauce paprika  <b>Boulghour Bio</b> 🌱                      Fromage fondu  <b>Orange Bio</b> 🌱                      *</p>
Mercredi	<p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette                      Nuggets de poulet                      /Nuggets végétarien de blé                      Ratatouille  <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌱                      Mimolette                      *</p>	<p><b>Betteraves Bio</b> 🌱 - Vinaigrette                      Nuggets de poulet                      /Nuggets végétarien de blé                      Ratatouille  <b>Riz Bio</b> Pilaf 🌱  <b>Fruit de saison</b> 🍷                      Mimolette                      *</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes                      Lasagnes moelleuses de <b>boeuf régional</b> du chef 🍷 🍷                      /Lasagnes au thon 🍷                      Flan nappé caramel                      *</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes                      Lasagnes moelleuses de <b>boeuf régional</b> du chef 🍷 🍷                      /Lasagnes au thon 🍷                      Tomme noire IGP 🍷                      Flan nappé caramel                      *</p>
Vendredi	<p>Taboulé à la mimolette ( <b>semoule Bio</b> ) 🌱                      Fricassée de colin 🍷 - Sauce comtoise                      Petits pois, carottes et <b>pommes de terre</b> 🍷                      Gâteau de Pâques 🍷                      *</p>	<p>Taboulé à la mimolette ( <b>semoule Bio</b> ) 🌱                      Fricassée de colin 🍷 - Sauce comtoise                      Petits pois, carottes et <b>pommes de terre</b> 🍷                      Buchette lait mélange                      Gâteau de Pâques 🍷                      *</p>

**VIEUX CONDE RESTAURANT LES MARMITONS T 24**  
**Du 01/04/2024 au 05/04/2024**

	Primaire	Adulte
Lundi		
Mardi	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b> <sup>Bio</sup> <b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup> Crème dessert au chocolat *	Betteraves - Vinaigrette Ravioles <b>épinards BIO</b> <sup>Bio</sup> <b>Emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup> Petit beurre Crème dessert au chocolat *
Mercredi	<b>Endives de la ferme du Mélantois</b> <sup>Régional</sup> - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge <sup>Q</sup> /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Fruit de saison *	<b>Endives de la ferme du Mélantois</b> <sup>Régional</sup> - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge <sup>Q</sup> /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Saint Paulin Fruit de saison *
Jeudi	Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup> Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup> *	<b>Carottes Bio</b> et céleri râpé - Vinaigrette Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup> Compote pomme fraise <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup> *
Vendredi	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b> ) <sup>Bio</sup> Poisson blanc meunière MSC <sup>Q</sup> - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Pomme HVE <sup>Q</sup> *	Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO</b> ) <sup>Bio</sup> Poisson blanc meunière MSC <sup>Q</sup> - Sauce tartare Pommes de terre vapeur <b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup> Pomme HVE <sup>Q</sup> *