

**RADINGHEM EN WEPES SALLE OCTAVE T 5**  
**Du 27/01/2025 au 31/01/2025**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade                  Emincé végétal de <b>pois Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce niçoise  <b>Mini penne</b> <sup>Bio</sup>  <b>emmental Bio</b> râpé <sup>Bio</sup>                  Fruit de saison                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade batavia - Vinaigrette                  Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> aux lardons de porc façon tartiflette <sup>Bio</sup>                  /Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> au fromage à raclette <sup>Bio</sup>                  Yaourt aromatisé                  *</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine <sup>Tr</sup>                  Cordon bleu de dinde <sup>Fr</sup>                  /Bâtonnets de fromage                  Purée de <b>carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches ( 59 )</b> et pommes de terre <sup>Tr</sup>                  Mousse au chocolat au lait                  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Potage façon cultivateur <sup>Tr</sup>                  Rôti de dinde <sup>Fr</sup> - Façon tajine                  /Fricassée de colin MSC <sup>Tr</sup> - Façon tajine  <b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Crêpe sucrée                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Flamiche aux oignons du Ternois du chef ( farine Bio ) <sup>Tr</sup> <sup>Bio</sup>                  Poisson blanc meunière MSC <sup>Tr</sup>                  Chou fleur CE2 et <b>pommes de terre Bio</b> béchamel <sup>Bio</sup>  <b>Banane Bio</b> <sup>Bio</sup>                  *</p>

