






RADINGHEM EN WEPPE SALLE OCTAVE T 5
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu tradition

api


Lundi

Saucisse de Strasbourg, saucisson 
 /Bâtonnets de fromage
Haricots lingots du Nord Label Rouge   - Sauce tomate
Pommes de terre Bio vapeur 
Saint Môret Bio 
 Salade de fruits frais
 *





Mardi

Carottes Bio locales et céleri râpés  
 Croziflette au fromage 
Yaourt arôme de la Ferme des Anneaux 
 *






Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Beignets de calamars à la romaine
 Piperade
Riz Bio Pilaf 
 Fruit de saison
 *

Jeudi

Soupe à l'**oignon** 
 Sauté de boeuf  - Sauce aux herbes
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce aux herbes
 Carottes et **pommes de terre fraîches locales** 
 Flan au chocolat
 *

Vendredi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette au citron confit
 Pain pita - Lamelles kebab poulet - Sauce blanche
 /Pain pita - Émincé végétal de **pois Bio**  - Sauce blanche
 Salade iceberg
 Vinaigrette
 Amygdalopita (**farine Bio**)  
 *

