










RADINGHEM EN WEPPE SALLE OCTAVE T 5
Du 06/01/2025 au 10/01/2025

Menu tradition





Lundi

Carottes Bio locales râpées   - Vinaigrette
 Sauté de **porc**   - Sauce diable
 /Marmite de poisson blanc  - Sauce diable
Semoule Bio 
 Crème dessert à la vanille
 *




Mardi

Potage de **potimarron**  
 Poisson pané 100 % filet MSC 
 Épinards à la béchamel
Pommes de terre Bio vapeur 
Orange Bio 
 *

Mercredi

Pâté de campagne Label Rouge 
 /Surimi - Sauce façon cocktail
 Emincé de filet de poulet  - Sauce au curry
 /Emincé végétal de **pois Bio**  - Sauce au curry
 Duo de carottes
Riz Bio Pilaf 
 Fromage blanc nature - , sucre vergeoise
 *

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
 Pommes de terre rissolées
 Sauce ketchup
 Compote **pomme Bio** 
 *

Vendredi

Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59) 
 Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise de légumes et **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio 
emmental Bio râpé 
 Galette des rois frangipane
 *

api

