

**RADINGHEM EN WEPPE SALLE OCTAVE T 5**  
**Du 11/03/2024 au 15/03/2024**

Menu tradition

api

Lundi

**Betteraves Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Emincé de filet de poulet - Sauce méridionale  
 /Fricassée de colin <sup>🍷</sup> - Sauce méridionale  
**Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Fromage blanc nature - sucre  
 \*

Mardi

Potage de potimarron <sup>🍲</sup>  
 Croziflette au fromage <sup>🍷</sup>  
**Kiwi Bio** <sup>Bio</sup>  
 \*

Mercredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Jambon blanc Label Rouge <sup>🍷</sup>  
 /Omelette nature  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre** <sup>🍷</sup>  
 Crème dessert à la vanille  
 \*

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC <sup>🍷</sup> - Sauce ketchup - Cheddar en tranche  
**Frites des Hauts de France** <sup>🍷</sup>  
 Compote pomme biscuitée  
 \*

Vendredi

**Céleri râpé** <sup>🍷</sup> - Vinaigrette façon cocktail  
 Sauté de boeuf <sup>🇫🇷</sup> - Sauce façon bourguignon  
 /Emincé végétal de **pois Bio** <sup>Bio</sup> - Sauce façon bourguignon  
**Macaronis Bio** <sup>Bio</sup>  
 Cake banane chocolat du chef ( **farine Bio** ) <sup>Bio</sup> <sup>🍷</sup>  
 \*

