

**RADINGHEM EN WEPPE SALLE OCTAVE T 5**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Menu tradition

api

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
**Sauté de poulet** des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP  
 /Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP  
**Frites** des Hauts de France  
 Pomme HVE  
 \*

Mardi

**Céleri râpé** - Sauce rémoulade  
 Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup  
**Riz BIO** à la tomate  
 Ile flottante  
 \*

Mercredi

**Carottes Bio locales** râpées - Vinaigrette à l'orange  
 Blanquette d'encornets de calamars - Sauce cotriade  
 Pommes de terre Bio vapeur  
**Edam Bio**  
 \*

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Lasagnes moelleuses de **boeuf** du chef  
 /Lasagnes au thon  
**Yaourt** arôme de la Ferme des Anneaux  
 \*

Vendredi

Goyère au comté et emmental ( **farine BIO, Emmental BIO** )  
 Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches**  
**Poire BIO** des Weppes Herlies (59)  
 \*

