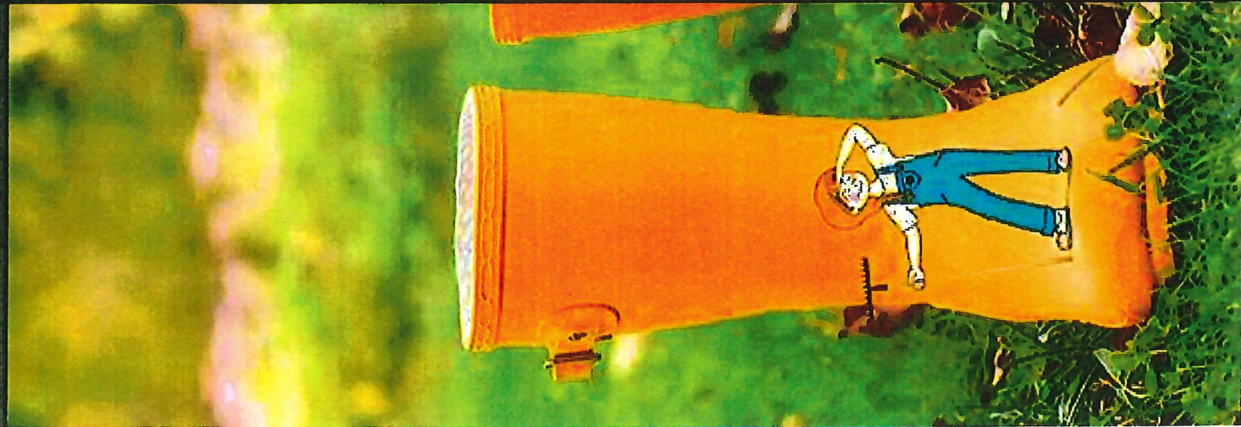


ESTREES SALLE DES FETES - Du 15/11/2021 au 19/11/2021

Menu tradition



Lundi	<p>Betteraves Bio ⁶⁰ - Vinaigrette</p> <p>Mijoté de porc des Hauts-de-France ²³ - Sauce Blackwell</p> <p>/Quenelle nature - Sauce Blackwell</p> <p>Haricots verts persillés - Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt sucré</p>
Mardi	<p>Potage façon cultivateur</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio ⁶⁰</p> <p>Farfalles mini - Emmental Bio râpé ⁶⁰</p> <p>Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Céleri rave régional râpé (59-62) ²³ - Sauce façon remoulade</p> <p>Aiguillette de poulet - Façon Strogonoff</p> <p>/Filet de colin lieu ²³ - Sauce aurore</p> <p>Pommes de terres rissolées des Hauts de France ²³</p> <p>Fian nappé caramel de Vieil Moutier (62) ²³</p>
Jeudi	<p>Velouté de poireaux du Ternois (62) ²³ ¹⁴</p> <p>Hachis Parmentier de boeuf ¹⁴</p> <p>/Parmentier de poisson</p> <p>Massdam Bio ⁶⁰</p>
Vendredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois (59) ²³ - Vinaigrette au miel</p> <p>Poisson pané 100 % filet</p> <p>Ratatouille - Semoule Bio ⁶⁰</p> <p>Clafoutis pommes poires du chef ¹⁴</p>

