






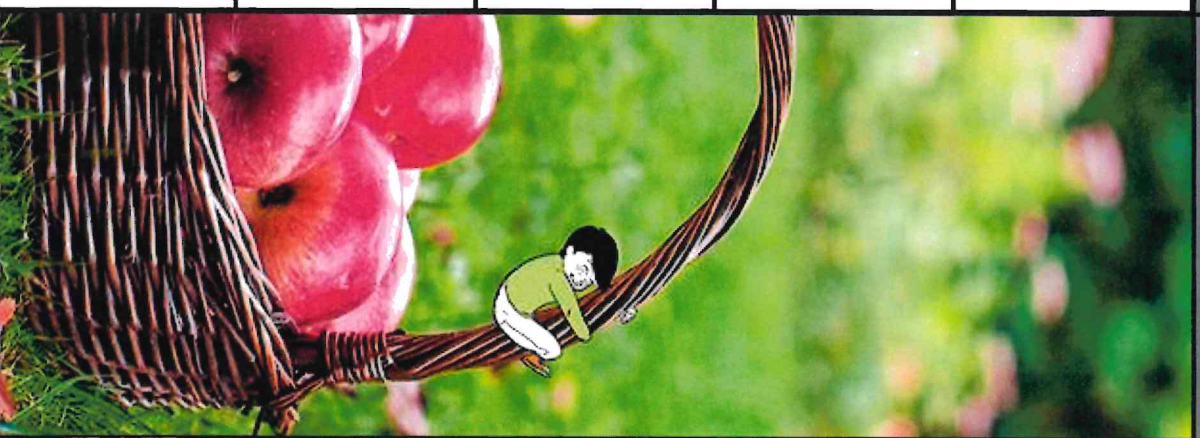


WASNES AU BAC RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu tradition




















Lundi	<p>Carottes Bio  - Vinaigrette </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>/Bouchées mozzarella tomate</p> <p>Ratatouille - Semoule Bio </p> <p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré *</p>
Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive et basilic </p> <p>Gnocchis HVE aux courgettes, emmental et mozzarella </p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme HVE  *</p>
Mercredi	
Vendredi	



WASNES AU BAC RESTAURANT LA FONTAINE T 25


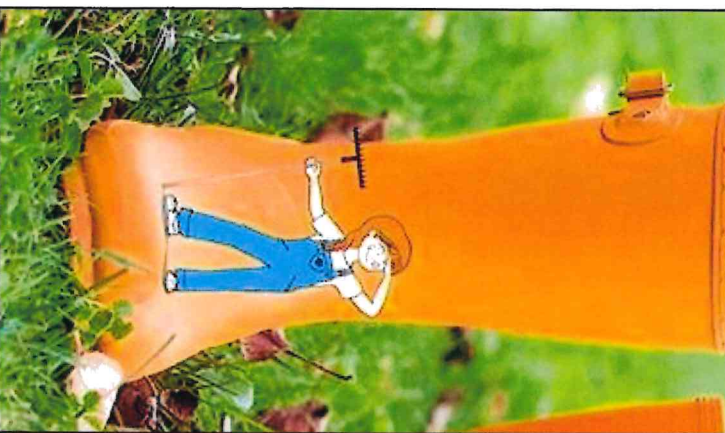

Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu tradition

			
Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce rémoulade Chipolatas  /Poisson pané 100 % filet MSC  Pommes de terre rissolées - Sauce mayonnaise - Endives de la ferme du Mélantois  - Vinaigrette Carré de Liguell Mousse au chocolat au lait *</p>		
Mardi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Bâtonnets de fromage Coquillettes Bio  - Sauce barbecue Montcadi Fruit de saison *</p>		
Mercredi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine  Rôti de boeuf  - Sauce à l'échalote /Boulettes de soja - Sauce à l'échalote Petits pois et pommes de terre Saint Môret Bio  Yaourt aromatisé *</p>		
Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Fricassé de poisson MSC façon cotriade  Purée de pommes de terre Pont l'Evêque AOP  Banane Bio  *</p>		
Vendredi	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de filet de poulet - Sauce façon yassa /Quenelles nature - Sauce façon yassa Riz Bio à la Sénégalaise  Suisse sucré Cake à la noix de coco du chef (farine Bio)   *</p>		

WASNES AU BAC RESTAURANT LA FONTAINE T 25
Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu tradition

				
Lundi		Mardi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette persillée</p> <p>Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella ^Q</p> <p>Vache qui rit Bio ^{Bio}</p> <p>Flan nappé caramel *</p>	
Mercredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette Caesar</p> <p>Jambon blanc Label Rouge ^Q</p> <p>Omelette nature</p> <p>Frites des Hauts de France ^Q - Sauce ketchup</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Fruit de saison *</p>	Jeudi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Boulette de porc façon tomate farcie</p> <p>/Fricassée de cabillaud ^Q - Concassé de tomates</p> <p>Riz Bio Pilaf ^{Bio}</p> <p>Gouda Bio ^{Bio}</p> <p>Fruit de saison *</p>	
Vendredi	<p>Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC ^Q</p> <p>Épinards béchamel à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau au chocolat du chef (farine Bio) ^{Bio} ^Q *</p>			




^{Bio} Bio ^Q Produit labellisé ^Q Régional ^Q Plat signature

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

WASNES AU BAC RESEAURANT LA FONTAINE T 25

Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu tradition

 			
Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de porc ³¹ ¹ - Sauce aux pruneaux /Marmite de poisson ⁹ - Sauce aux pruneaux Riz Bio ⁸⁰ créole ⁸⁰ Petit moulié Yaourt sucré *</p>	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette aux poivrons Bolognaise de boeuf ¹ ¹ /Bolognaise de légumes et lentilles Bio ⁸⁰ Penne Bio ⁸⁰ - Emmental Bio râpé ⁸⁰ Petit beurre Compote pomme fraise *</p>
Mercredi	<p>Taboulé (semoule Bio) ⁸⁰ ¹ Fricassée de cabillaud ⁹ - Sauce au cumin Duo de carottes - Pommes de terre vapeur Brie Fruit de saison *</p>	Jeudi	<p>Concombre - Sauce bulgare Tortillas de pomme de terre ⁹ Mimosette Liégeois Vanille *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté napolitain ¹ Rôti de dinde - Sauce aux oignons /Quenelles nature - Sauce aux oignons Haricots verts Bio à l'ail ⁸⁰ - Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP ⁹ Fruit de saison *</p>		