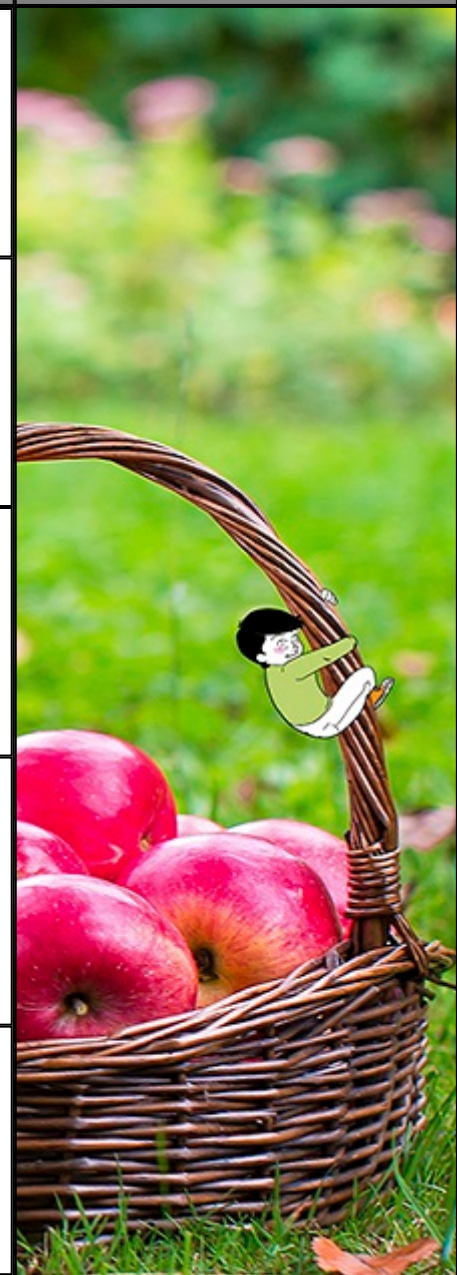












VILLENEUVE D'ASCQ ECOLE CARDINAL LIENART T 17
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu tradition



Lundi	
Mardi	<p>Betteraves - Vinaigrette Ravioles épinards BIO  Emmental Bio râpé  Petit beurre Crème dessert au chocolat *</p>
Mercredi	<p>Endives de la ferme du Mélantois  - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Bâtonnets de fromage Purée de pommes de terre Saint Paulin Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Carottes Bio et céleri râpé - Vinaigrette Boulettes au boeuf, merguez - Façon couscous /Bouchées mozzarella tomate basilic - Façon couscous Légumes couscous Semoule Bio  Compote pomme fraise Camembert Bio  *</p>
Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (farine BIO)  Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Gouda Bio  Pomme HVE  *</p>

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