

**ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9**  
**Du 13/01/2025 au 17/01/2025**

Mardi : Remplacement de l'île flottante par un flan caramel Jeudi : Remplacement du velouté de poireaux par une salade verte

# ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9

## Du 13/01/2025 au 17/01/2025



|          | Primaire  | Maternelle  | Adulte  |
|----------|---|---|---|
| Lundi    | Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail<br>Gratin de gnocchis au <b>potimarron</b> et fromage à raclette 🍷<br>Petit beurre<br><b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷<br>*  | Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail<br>Gratin de gnocchis au <b>potimarron</b> et fromage à raclette 🍷<br>Petit beurre<br><b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷<br>*  | Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail<br>Gratin de gnocchis au <b>potimarron</b> et fromage à raclette 🍷<br>Petit beurre<br><b>Yaourt</b> sucré de la Ferme des anneaux (59) 🍷<br>*  |
| Mardi    | <b>Carottes Bio locales</b> râpées 🍷<br>- Vinaigrette à l'orange<br><b>Sauté de poulet</b> 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais<br>/Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais<br>Petits pois, navets et <b>pommes de terre fraîches locales</b> 🍷<br>Pont l'Evêque AOP 🍷<br>Ile flottante - Crème anglaise<br>* | <b>Carottes Bio locales</b> râpées 🍷<br>- Vinaigrette à l'orange<br><b>Sauté de poulet</b> 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais<br>/Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais<br>Petits pois, navets et <b>pommes de terre fraîches locales</b> 🍷<br>Pont l'Evêque AOP 🍷<br>Ile flottante - Crème anglaise<br>* | <b>Carottes Bio locales</b> râpées 🍷<br>- Vinaigrette à l'orange<br><b>Sauté de poulet</b> 🍷🇫🇷 - Sauce champignons frais<br>/Fricassée de colin MSC 🍷 - Sauce champignons frais<br>Petits pois, navets et <b>pommes de terre fraîches locales</b> 🍷<br>Pont l'Evêque AOP 🍷<br>Ile flottante - Crème anglaise<br>* |
| Mercredi |   |   |   |
| Jeudi    | Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🍷🍷<br>Jambon blanc Label Rouge 🍷<br>/Beignets de calamars à la romaine<br>Gratin dauphinois<br><b>Camembert Bio</b> 🍷<br>Fruit de saison<br>*  | Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🍷🍷<br>Jambon blanc Label Rouge 🍷<br>/Beignets de calamars à la romaine<br>Gratin dauphinois<br><b>Camembert Bio</b> 🍷<br>Fruit de saison<br>*  | Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🍷🍷<br>Jambon blanc Label Rouge 🍷<br>/Beignets de calamars à la romaine<br>Gratin dauphinois<br><b>Camembert Bio</b> 🍷<br>Fruit de saison<br>*  |
| Vendredi | Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🍷<br>Croustade de volaille 🇫🇷🍷<br>/Croustade de légumes 🍷<br>Saint Paulin<br>Pomme HVE 🍷<br>*  | Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🍷<br>Croustade de volaille 🇫🇷🍷<br>/Croustade de légumes 🍷<br>Saint Paulin<br>Pomme HVE 🍷<br>*  | Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 🍷<br>Croustade de volaille 🇫🇷🍷<br>/Croustade de légumes 🍷<br>Saint Paulin<br>Pomme HVE 🍷<br>*  |



**Nos menus sont susceptibles de variation selon les disponibilités de bœuf, porc, veau et volaille**