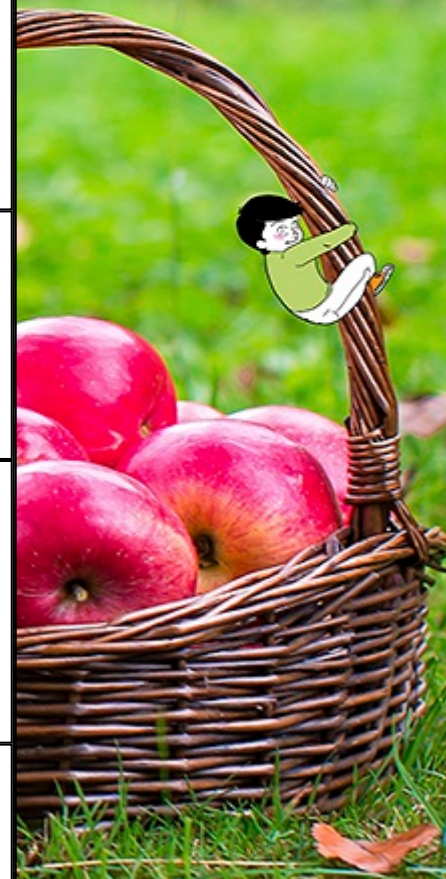


# ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9

## Du 27/01/2025 au 31/01/2025



	Primaire	Maternelle	Adulte
Lundi	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de <b>pois Bio</b> - Sauce niçoise <b>Mini penne</b> <b>emmental Bio</b> râpé Coulommiers Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de <b>pois Bio</b> - Sauce niçoise <b>Mini penne</b> <b>emmental Bio</b> râpé Coulommiers Fruit de saison *	Céleri râpé - Sauce rémoulade Emincé végétal de <b>pois Bio</b> - Sauce niçoise <b>Mini penne</b> <b>emmental Bio</b> râpé Coulommiers Fruit de saison *
Mardi	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> au fromage à raclette <b>Edam Bio</b> Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> au fromage à raclette <b>Edam Bio</b> Yaourt aromatisé *	Salade batavia - Vinaigrette Gratin de <b>pommes de terre BIO</b> aux lardons de porc façon tartiflette /Gratin de <b>pommes de terre Bio</b> au fromage à raclette <b>Edam Bio</b> Yaourt aromatisé *
Mercredi			
Jeudi	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC tajine <b>Semoule Bio</b> Petit moulé nature Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC tajine <b>Semoule Bio</b> Petit moulé nature Crêpe sucrée *	Potage façon cultivateur Rôti de dinde - Façon tajine /Fricassée de colin MSC tajine <b>Semoule Bio</b> Petit moulé nature Crêpe sucrée *
Vendredi	Flamiche aux <b>oignons du Ternois</b> du chef ( <b>farine Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et <b>pommes de</b> <b>terre Bio</b> béchamel Tomme noire IGP <b>Banane Bio</b> *	Flamiche aux <b>oignons du Ternois</b> du chef ( <b>farine Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et <b>pommes de</b> <b>terre Bio</b> béchamel Tomme noire IGP <b>Banane Bio</b> *	Flamiche aux <b>oignons du Ternois</b> du chef ( <b>farine Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 et <b>pommes de</b> <b>terre Bio</b> béchamel Tomme noire IGP <b>Banane Bio</b> *

Nos menus sont susceptibles de variation selon  
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaie