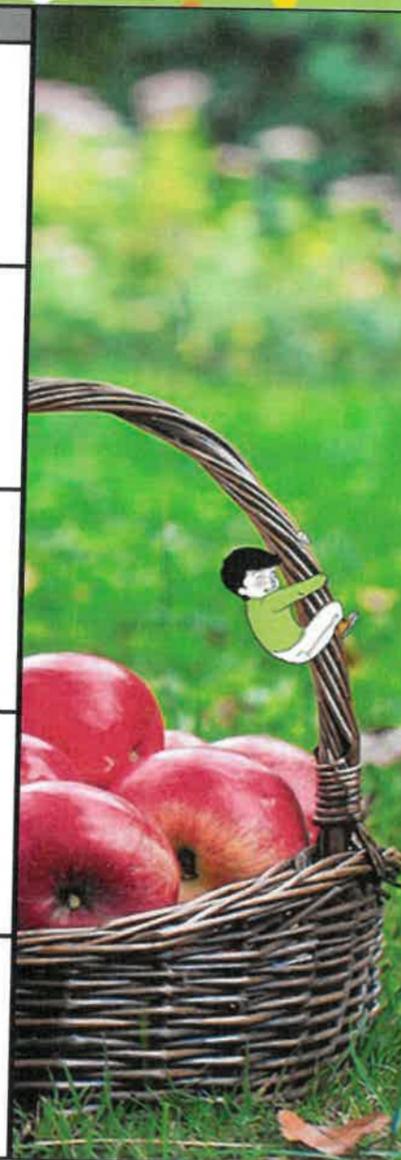


**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 04/11/2024 au 08/11/2024**

Primaire	
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette</p> <p><b>Sauté de poulet</b> des Hauts de France - Sauce au Maroilles AOP</p> <p>/Fricassée de colin MSC - Sauce au Maroilles AOP</p> <p><b>Frites</b> des Hauts de France</p> <p>Pomme HVE</p> <p>*</p>
Mardi	<p><b>Céleri râpé</b> - Sauce rémoulade</p> <p>Bouchées mozzarella tomate - Sauce ketchup</p> <p><b>Riz BIO</b> à la tomate</p> <p>Ile flottante</p> <p>*</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Lasagnes moelleuses de <b>boeuf</b> du chef</p> <p>/Lasagnes au thon</p> <p><b>Yaourt</b> arôme de la Ferme des Anneaux</p> <p>*</p>
Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental ( <b>farine BIO, Emmental BIO</b> )</p> <p>Marmite de poisson - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Petits pois, carottes et <b>pommes de terre fraîches</b></p> <p><b>Poire BIO</b> des Weppes Herlies (59)</p> <p>*</p>



🌿 Bio 
 🇫🇷 Régional 
 🇫🇷 Origine France 
 🏷️ Produit labellisé 
 👑 Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*

**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 11/11/2024 au 15/11/2024**

Primaire	
Lundi	
Mardi	Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette au ketchup Sauté de <b>porc</b>   - Sauce champignons frais /Quenelles nature - Sauce champignons frais <b>Macaronis Bio</b>  <b>Emmental Bio</b> râpé  <b>Camembert Bio</b>  *
Mercredi	
Jeudi	Potage de <b>carottes Bio locales</b>   <b>Omelette Bio</b> à l' <b>emmental Bio</b>   Pommes de terre rissolées <b>Orange Bio</b>  *
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Wrap - Garniture fajitas (poulet sauce basquaise)  - Cheddar râpé /Wrap - Garniture fajitas (poisson sauce basquaise) - Cheddar râpé Gâteau au yaourt du chef ( <b>farine Bio</b> )   *

 Régional  Origine France  Bio  Plat signature

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*

**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 18/11/2024 au 22/11/2024**

Primaire

	Lundi	Velouté de <b>poireaux</b> du Ternois (62) 🇫🇷 Emincé végétal de <b>pois Bio</b> - Sauce italienne <b>Coquillettes Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Salade de fruits frais *	
	Mardi	<b>Carottes Bio locales</b> râpées - Vinaigrette Paupiette de veau - Sauce aux herbes /Bouchées de soja - Sauce aux herbes Purée de chou fleur et pommes de terre Flan à la vanille *	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne Label Rouge /Mélange de <b>torsades Bio</b> et cornichons - Sauce mayonnaise Waterzoï de <b>poulet</b> /Waterzoï de colin <b>Riz Bio</b> Pilaf Fromage blanc nature - , sucre vergeoise *	
	Vendredi	Feuilleté chorizo, potiron /Feuilleté au potiron Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la béchamel <b>Pommes de terre Bio</b> vapeur <b>Banane Bio</b> *	

 Régional 
  Plat signature 
  Bio 
  Origine France 
  Produit labellisé

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*

**FAMARS RESTAURANT SCOLAIRE PRIMAIRE T 21**  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**

Primaire	
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette            Bâtonnets de fromage            Piperade  <b>Semoule Bio</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>            *</p>
Mardi	<p>Velouté de <b>butternut</b>  <b>Chipolatas</b>            /Nuggets végétarien de blé  <b>Haricots lingots du Nord</b> Label Rouge            Pommes de terre vapeur  <b>Kiwi Bio</b>            *</p>
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	

 Bio 
  Régional 
  Plat signature 
  Produit labellisé

*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française*