

**BRUILLE ST AMAND ECOLE MATERNELLE T 21**  
**Du 08/04/2024 au 12/04/2024**

Jeudi plat Boulette tomate mozarella Vendredi entrée salami

Primaire

Lundi

Velouté **d'endives** de la ferme du Mélantois (59) 🍷  
 Rôti de dinde - Sauce au thym  
 /Quenelles naturelles - Sauce au thym  
**Penne Bio** 🌱  
 Liégeois vanille  
 \*

Mardi

**Carottes Bio** râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce Blackwell  
 /Fricassée de colin 🍷 - Sauce Blackwell  
 Haricots beurre  
 Pommes de terre vapeur  
**Edam Bio** 🌱  
 \*

Mercredi

Crêpe au fromage  
 Marmite de poisson 🍷 - Sauce curcuma  
 Duo de carottes  
 Perles de blé  
 Yaourt aromatisé  
 \*

Jeudi

Potage façon cultivateur 🍷  
 Omelette du chef au fromage 🍷 🍷  
 Pommes de terre rissolées  
 Sauce ketchup  
**Banane Bio** 🌱  
 \*

Vendredi

**Céleri râpé** 🍷 - Sauce rémoulade  
 Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce milanaise  
 /Boulettes de soja - Sauce milanaise  
**Riz Bio** à la méridionale 🍷  
 Cookies gourmands aux éclats de chocolat ( **farine Bio** ) 🌱 🍷  
 \*

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