










# GAVRELLE SALLE DES FETES t 18



## Du 15/09/2025 au 19/09/2025

### Menu tradition

Lundi

**Carottes Bio** râpées   - Vinaigrette aux fines herbes  
**Chipolatas**   
 /Filet de poisson pané MSC   
**Lingots du Nord** Label Rouge à la tomate    
**Pommes de terre BIO** vapeur   
**Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean**   - , sucre vergeoise  
 \*

Mardi








Tomates - féta - Vinaigrette  
 Fricassé de saumon  - Sauce cotriade  
**Riz Bio** Pilaf   
 Fruit de saison  
 \*

Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Pastasotto aux courgettes et fromage  
 Mousse au chocolat au lait  
 \*

Vendredi

Salade d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
**Sauté de poulet**   - Sauce aux oignons  
 /Marmite de poisson  - Sauce aux oignons  
 Purée de **potiron** et pommes de terre   
 Tarte au sucre du chef ( **farine Bio** )    
 \*

api

