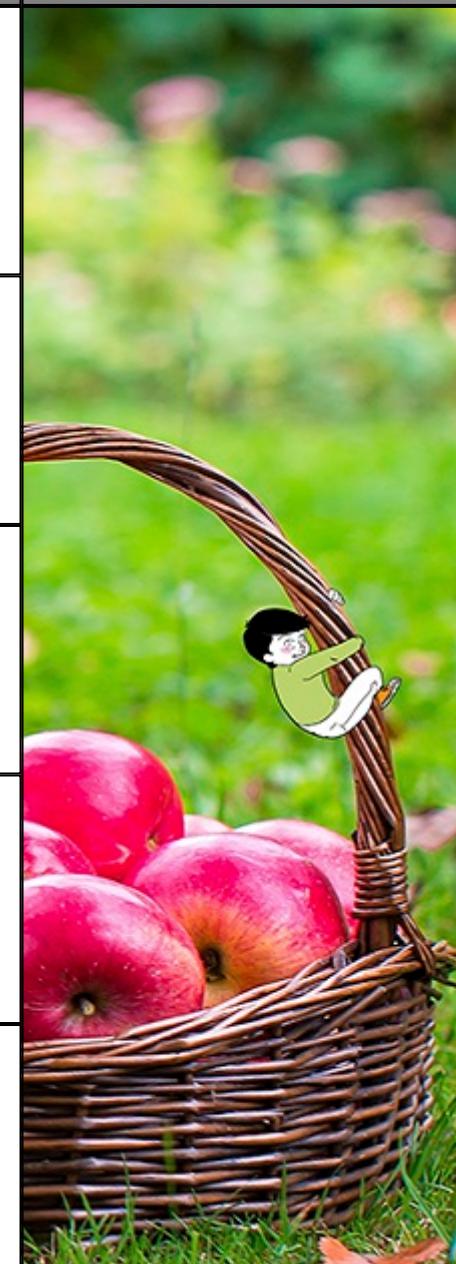


**GAVRELLE SALLE DES FETES t 18**  
**Du 15/09/2025 au 19/09/2025**

Menu tradition



		Lundi	<p><b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette aux fines herbes</p> <p><b>Chipolatas</b> </p> <p>/Filet de poisson pané MSC </p> <p><b>Lingots du Nord Label Rouge à la tomate</b> </p> <p><b>Pommes de terre BIO vapeur</b> </p> <p><b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b>  - , sucre vergeoise</p> <p>*</p>
		Mardi	<p>Tomates - féta - Vinaigrette</p> <p>Fricassé de saumon  - Sauce cotriade</p> <p><b>Riz Bio Pilaf</b> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p>Pastasotto aux courgettes et fromage</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
		Vendredi	<p>Salade d'<b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p><b>Sauté de poulet</b>  - Sauce aux oignons</p> <p>/Marmite de poisson  - Sauce aux oignons</p> <p>Purée de <b>potiron</b> et pommes de terre </p> <p>Tarte au sucre du chef ( <b>farine Bio</b> )  </p> <p>*</p>



*Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*