





GAVRELLE SALLE DES FETES t 18
Du 08/06/2026 au 12/06/2026




Menu tradition

api

Lundi




Carotte Bio Locale et **chou local râpé**, mayonnaise  
 Carottes et **pois chiches Bio** sauce tajine 
Semoule Bio 
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mardi





Tomates - Vinaigrette aux fines herbes
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge   - Sauce tartare
 /Poisson blanc meunière MSC  - Sauce tartare
 Pommes de terre rissolées
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 
 /Salade batavia - Vinaigrette
 MARMITE DE LA MER SAUCE COTRIADE 
Pommes de terre Bio vapeur 
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Salade de tomates, mais et avocat - Vinaigrette
 Chili con carne  
 /Chili sin carne 
Riz Bio Pilaf 
 Flan du chef au caramel
 *

