

GAVRELLE SALLE DES FETES t 18
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu tradition

api

Lundi

Saucisse de Strasbourg, saucisson, sauce tomate 
 /Crousti fromager
Lingots du Nord LR sauce tomate 
Pommes de terre Bio vapeur 
Camembert Bio de Vendeville 
 Fruit de saison
 *

Mardi

Céleri râpé  - Sauce rémoulade
 Bouchées mozzarella tomate basilic
Penne Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, huile d'olive 
 Liégeois vanille
 *

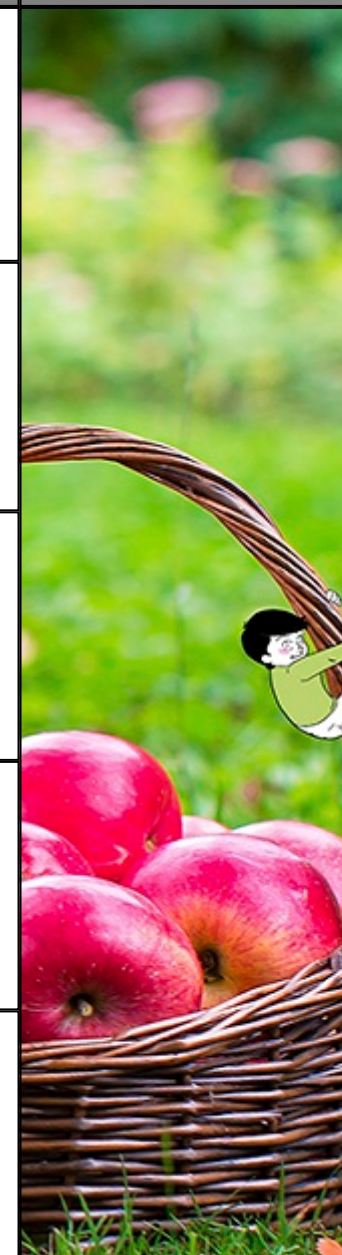
Mercredi

Jeudi

Potage de **potimarron** 
 Marmite de lieu MSC  - Sauce thym citron acidulée
Carottes Bio à l'huile d'olive et curcuma 
Semoule Bio 
 Gâteau aux pommes façon "grand - mère" 
 *

Vendredi

Laitue - Vinaigrette
 Sauté de **bœuf**  - Façon carbonade
 /Fricassée de poisson MSC  - Façon carbonade
Frites des Hauts de France 
 Fromage blanc nature - , brisures de spéculoos
 *



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