GAVRELLE SALLE DES FETES t 18
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Carottes Bio** râpées - Vinaigrette à l'échalote Croziflette au fromage Ile flottante - Crème anglaise *
Mardi	Velouté d'**endives de la ferme du Mélantois** au fromage fondu Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Crousti fromager **Frites** des Hauts de France Sauce ketchup **Orange Bio** *
Mercredi	
Jeudi	Velouté de **potiron (Aix en Pévèle)** aux 4 épices - , croûtons nature Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais **Penne Bio** **Emmental Bio** râpé **Yaourt nature sucré** de la ferme des Anneaux (Avelin) *
Vendredi	Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**) Filet de poisson pané MSC Épinards à la béchamel **Pommes de terre Bio** vapeur **Banane Bio** *



Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé Origine France

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.