

**MARCK EN CALAISIS COMPLEXE H.SEBAN (ALSH) T 15**  
**Du 21/07/2025 au 25/07/2025**

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p>Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs                  /Salade de perles de pâtes napolitaine 🍴                  Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce au miel et aux épices                  /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce au miel et aux épices  <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🌿  <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur 🌿                  Fruit de saison                  *</p>
<b>Mardi</b>	<p>Duo de courgettes et <b>carottes bio</b> 🌿 - Vinaigrette                  Encornets 🍴 - Sauce américaine  <b>Boulghour Bio</b> 🌿  <b>Camembert Bio de Vendeville</b> 🌿 🇫🇷                  *</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette                  Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce barbecue                  /Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue  <b>Pennes Bio</b> aux courgettes, dés de tomates, basilic, ail,huile d'olive 🌿                  Donut chocolat                  *</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette au basilic                  Omelette <b>au fromage Bio</b> 🌿 🍴                  Pommes de terre rissolées                  Sauce ketchup  <b>Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)</b> 🇫🇷                  *</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Carottes râpées - , ananas frais - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce colombo                  /Fricassée de poisson MSC 🐟 - Sauce colombo  <b>Riz Bio</b> créole 🌿                  Ile flottante - Crème anglaise                  *</p>



**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.**