MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2
Du 19/02/2024 au 23/02/2024

	Menu tradition
Lundi	Soupe de pois cassés Chili con carné /Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf **Vache qui rit Bio** *
Mardi	Paté de campagne CE 2 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Cordon bleu de dinde /Nuggets végétarien de blé Gratin de chou-fleur HVE et pommes de terre **Orange Bio** *
Mercredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Marmite de merlu - Sauce à l'indienne **Boulghour Bio** Ile flottante - Crème anglaise *
Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce italienne **Marcaronis Bio** **Emmental Bio** râpé Yaourt aromatisé *
Vendredi	Soupe douceur à la tomate Rôti de porc Label Rouge - Sauce à l'échalote /Quenelles natures - Sauce à l'échalote **Haricots verts Bio** persillés Pommes de terre vapeur Gâteau à la vanille du chef (**farine Bio**) *

Plat signature Produit labellisé Bio Origine France

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.