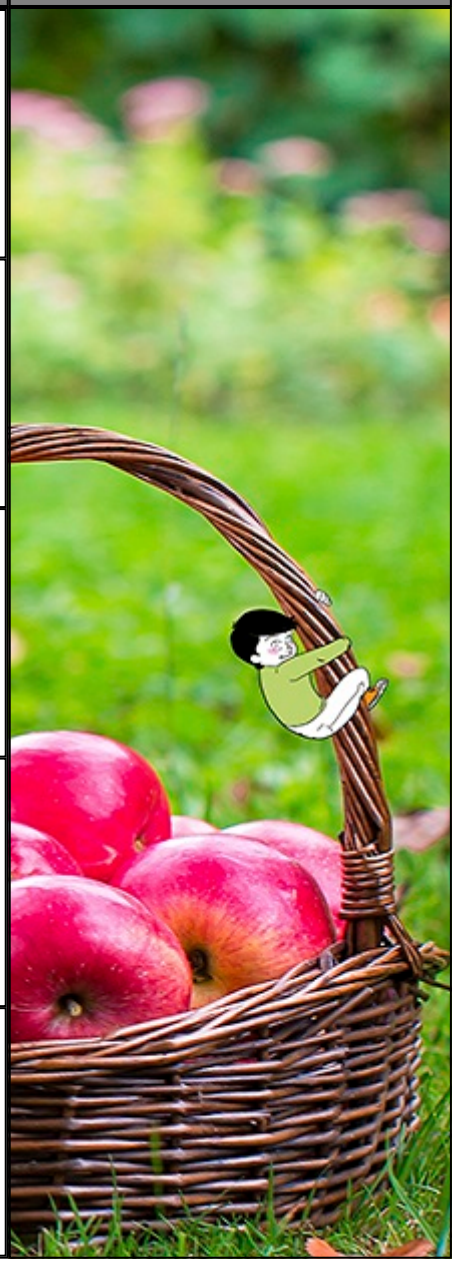
MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

	Menu tradition
Lundi	**Salade coleslaw** Gratin de gnocchis à la provençale **Kiwi Bio** *
Mardi	Potage Dubarry Boulettes de boeuf - Sauce tomate /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce tomate **Semoule Bio** **Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62)** *
Mercredi	Salade de **coquillettes Bio**, **tomates et mais** - Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge - Sauce aigre douce /Galette végétarienne - Sauce aigre douce Brocolis HVE et pommes de terre Fruit de saison *
Jeudi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade **Sauté de poulet** - Sauce façon blanquette /Marmite de merlu - Sauce façon blanquette Riz de Camargue IGP pilaf Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *
Vendredi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette miel et balsamique Poisson pané 100 % filet MSC Épinards Béchamel à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Crêpe sucrée *



Régional Bio Plat signature Origine France Produit labellisé

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