






MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2
Du 03/11/2025 au 07/11/2025







Menu tradition

api

Lundi









Carottes Bio râpées   - Vinaigrette
 Gratin de **pommes de terre** et **poireaux du Ternois** au fromage à raclette  
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 
 *

Mardi





Velouté de chou fleur frais 
 Paupiette de veau  - Sauce champignons frais
 /Marmite de poisson  - Sauce champignons frais
Coquillettes Bio aux pois chiches 
Emmental Bio râpé 
Orange Bio 
 *

Mercredi

Jeudi

Potage de **potimarron**  
 Rôti de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 
Pommes de terre BIO vapeur 
Camembert Bio de Vendeville  
 *

Vendredi

Pizza napolitaine (**Farine Bio**)  
 Fricassé de saumon  - Sauce à l'oseille
Riz Bio Pilaf 
Compote pomme Bio 
 *

