







MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2







Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menu tradition

Lundi







Saucisse de Strasbourg, saucisson 
/Filet de poisson pané MSC 
Haricots lingots du Nord Label Rouge  
Pommes de terre BIO vapeur 
Saint Môret Bio 
Fruit de saison
*

Mardi








Velouté d'**endives** de la ferme du Mélantois (59)  
Sauté de poulet   - Sauce waterzoi
/Marmite de poisson MSC  - Sauce waterzoi
Riz Bio Pilaf 
Mousse au chocolat au lait
*

Mercredi

Jeudi

Potage façon cultivateur 
Omelette Bio à l'**emmental Bio**  
Petits pois forestiers CE2 et **pommes de terre vapeur**  
Mimolette Bio 
*

Vendredi

Flamiche aux **oignons du Ternois** (**Farine Bio**)  
Bolognaise de **boeuf**  
/Bolognaise de **lentilles Bio** 
Coquillettes Bio aux pois chiches 
emmental Bio râpé 
Orange Bio 
*

api

