

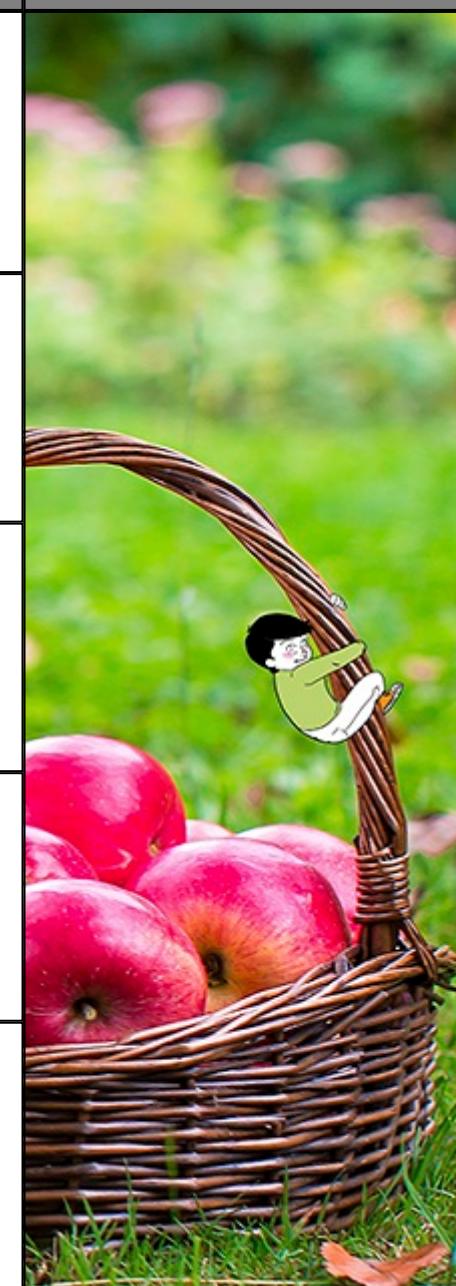
MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2

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

Menu tradition



	Lundi	<p>Saucisse de Strasbourg, saucisson </p> <p>/Filet de poisson pané MSC </p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Fruit de saison *</p>
	Mardi	<p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois (59) </p> <p>Sauté de poulet - Sauce waterzoi</p> <p>/Marmite de poisson MSC - Sauce waterzoi</p> <p>Riz Bio Pilaf </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Omelette Bio à l'emmental Bio </p> <p>Petits pois forestiers CE2 et pommes de terre vapeur </p> <p>Mimolette Bio </p> <p>*</p>
	Vendredi	<p>Flamiche aux oignons du Ternois (Farine Bio) </p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>/Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio aux pois chiches </p> <p>emmental Bio râpé </p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>



Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.