

MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

Menu tradition



Lundi

Carmine (endives rouges) - Vinaigrette Caesar
Saucisse de poulet
/Nuggets végétarien de blé
Purée de **potimarron** et pommes de terre
Pomme HVE
*

Mardi

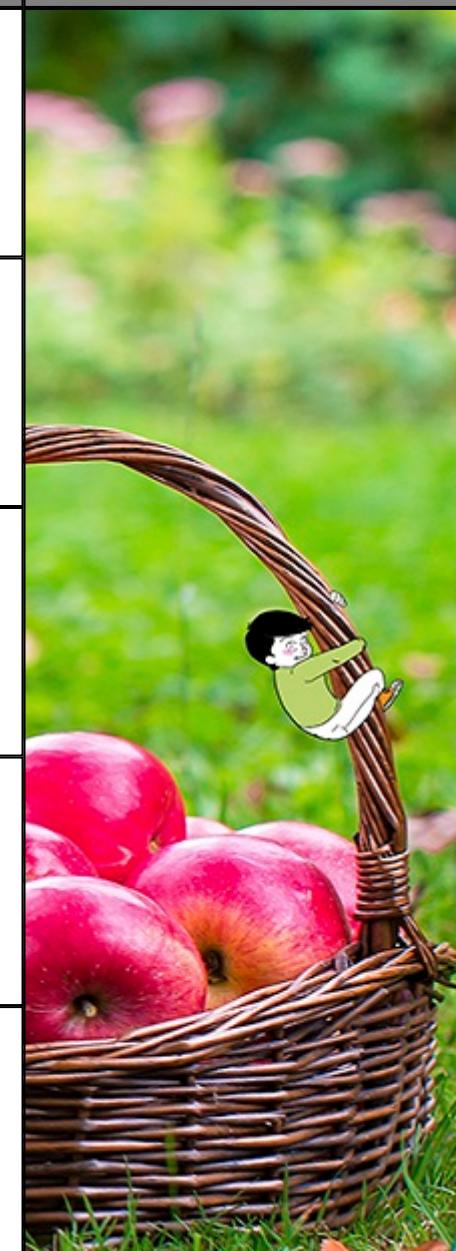
Céleri râpé Régional - Sauce rémoulade
Fricassée de poisson MSC - Sauce Nantua
Riz Bio aux petits légumes
Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)
*

Mercredi

Soupe de pois cassés
Jambon blanc issu de porc Label Rouge
/**Omelette Bio** à l'**emmental Bio**
Gratin de **pommes de terre et endives** au fromage fondu
Compote pomme Bio
*

Vendredi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron
Gratin de **penne Bio**, chorizo, merguez et tomate
/**Gratin de penne Bio**, légumes, emmental et cheddar
Cookies gourmands aux éclats de chocolat (**farine Bio**)
*



*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.*