

MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2
Du 18/05/2026 au 22/05/2026




Menu tradition

api

Lundi







Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Ravioles épinards Bio sauce ciboulette 
Emmental Bio râpé 
 Liégeois vanille
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Sauté de **porc local**   - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Fricassée de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Purée de pommes de terre au lait
 Fruit de saison
 *

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au basilic
 Lasagnes moelleuses de **boeuf** du chef  
 /Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes  
Camembert Bio de Vendeville  
 *

Vendredi

Salade batavia - Vinaigrette mimosa
 Emincé de filet de poulet  - Sauce paprika
 /Marmite de poisson MSC  - Sauce paprika
Riz d'or Bio 
 Palet coco (**Farine, Œufs Bio**)  
 *

