MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

	Menu tradition
Lundi	Saucisse de Strasbourg, saucisson, sauce tomate /Crousti fromager **Lingots du Nord LR** sauce tomate **Pommes de terre Bio** vapeur **Camembert Bio de Vendeville** Fruit de saison *
Mardi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Bouchées mozzarella tomate basilic **Penne Bio** aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, huile d'olive Liégeois vanille *
Mercredi	
Jeudi	Potage de **potimarron** Marmite de lieu MSC - Sauce thym citron acidulée **Carottes Bio** à l'huile d'olive et curcuma **Semoule Bio** Gâteau aux pommes façon "grand - mère" *
Vendredi	Laitue - Vinaigrette Sauté de **bœuf** - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC - Façon carbonade **Frites** des Hauts de France Fromage blanc nature - brisures de spéculoos *

Origine France **Régional** Produit labellisé **Bio** Plat signature

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.