

MILLONFOSSE SALLE DES FETES T 2

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu tradition



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron
Fricassée de limande MSC - Sauce aux quatres épices
Riz BIO à la tomate
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux
*

Mardi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
Émincé de porc local - Sauce Blackwell
/Bouchées de légumes - Sauce Blackwell
Purée de pommes de terre au lait
Fruit de saison
*

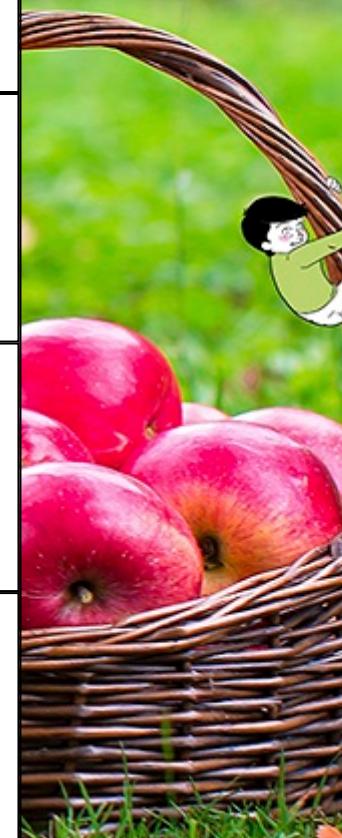
Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage
Banane Bio
*

Vendredi

Laitue - Vinaigrette balsamique
Paupiette de veau - Sauce charcutière
/Marmite de lieu MSC - Sauce façon charcutière
Potiron et **pommes de terre** façon boulangère
Palet coco (**Farine, Œufs 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.