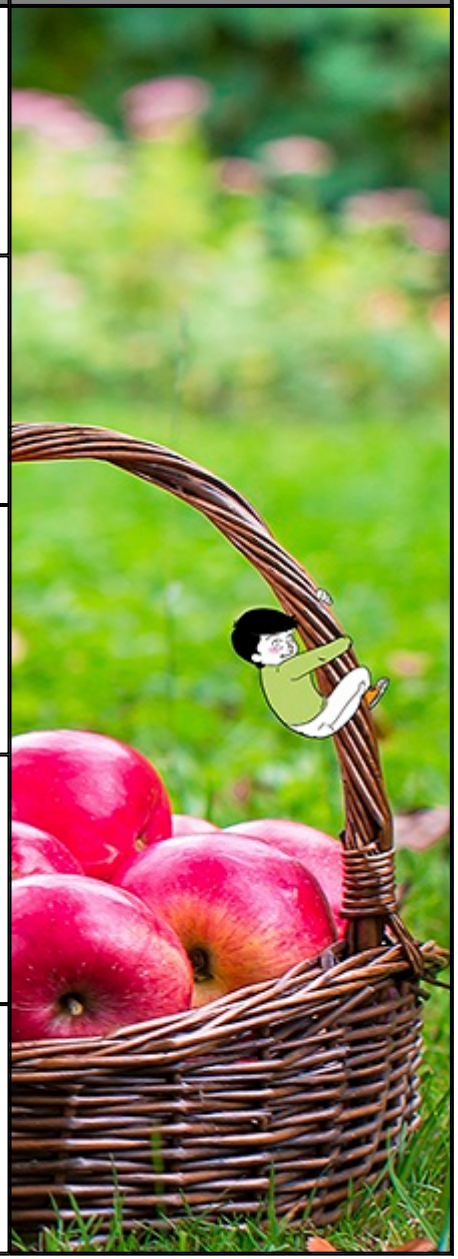
Notre Dame des Millières
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

	Menu
Lundi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Gratin de gnocchis sarde à la provençale **Vercorais** (régional) Compote fraîche **pomme Bio** abricot
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Rôti de dinde - Sauce Bercy /Chili sin carne Riz de camargue IGP aux petits légumes **Camembert Bio** Liégeois vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees** Poire
Vendredi	Avocat (salade) - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC Épinards à la Béchamel **Yaourt Bio** nature Gâteau du chef au chocolat



Produit labellisé Régional Bio Plat signature Origine France

Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.