

Notre Dame des Millières
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

Menu



	Lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Emincé de cuisse de poulet - Sauce champignons /Émincé végétal au pois Bio - Sauce champignons Brocolis BIO à l'ail Tomme noire IGP Pomme Bio
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Quenelle nature - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) Flan nappé caramel
	Mercredi	
	Jeudi	Betteraves - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma Riz de camargue IGP créole Yaourt Bio nature Orange Bio
	Vendredi	Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre vapeur Fromage à raclette (cossette) Pavés Bâlois

