

**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

