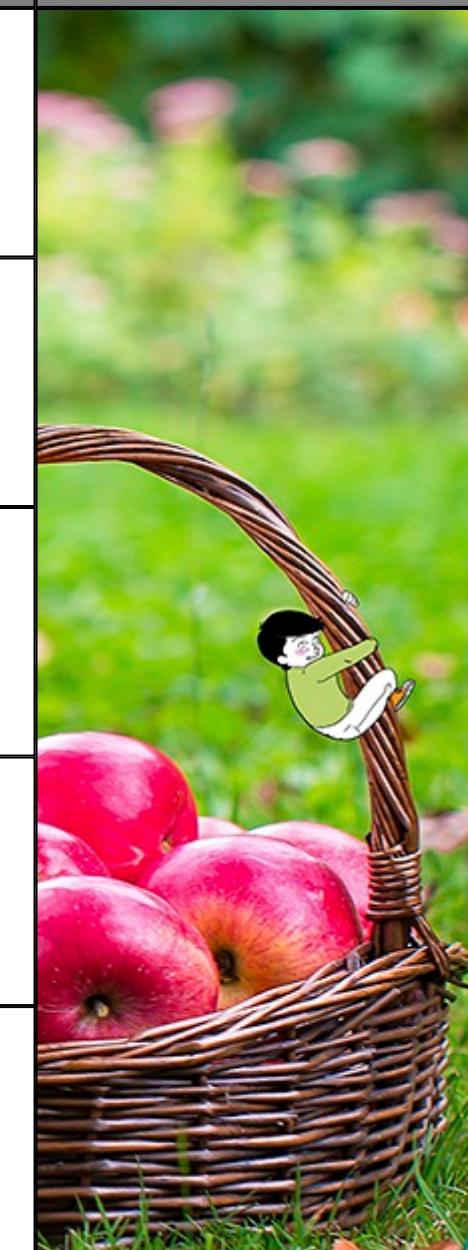


Notre Dame des Millières  
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



	Lundi	<p>Betteraves  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  /Cordon végétal Gratin de chou fleur CE2 béchamel  <b>Camembert Bio </b> <b>Pomme Bio </b></p>
	Mardi	<p>Carottes rondelles à tremper - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux <b>Haricots verts Bio  persillés </b> Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Endives - Vinaigrette miel et balsamique (concentré) Saucisse de porc CE2  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Falafels - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre du Chef <b>Emmental Bio </b> Crème dessert au caramel</p>
	Vendredi	<p>Salade verte Paella végétarienne au riz de Camargue IGP  <b>Yaourt Bio nature </b> <b>Banane Bio </b></p>



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