






Notre Dame des Millières

Du 23/02/2026 au 27/02/2026



Menu

api

Lundi



Betteraves  - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR  /Cordon végétal
Gratin de chou fleur CE2 béchamel 
Camembert Bio 
Pomme Bio 

Mardi



Carottes rondelles à tremper - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry doux
Haricots verts Bio persillés 
Yaourt aromatisé
Gaufre liégeoise

Mercredi

Jeudi

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
Emmental Bio 
Crème dessert au caramel

Vendredi

Salade verte
Paella végétarienne au riz de Camargue IGP 
Yaourt Bio nature 
Banane Bio 