

Notre Dame des Millières

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Chili sin carne
Riz de Camargue IGP pilaf
Cantal AOP
Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Aiguées

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Paupiette au veau FR - Sauce au jus
/Oeufs durs - Sauce Béchamel
Carottes Ce2
Yaourt nature BIO GAEC La Grange
Orange Bio

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré)
Le Coodle
/Le Coodle (Saucisse végétale)
Yaourt Bio nature
Cheesecake au citron

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons - Vinaigrette persillée
Poisson blanc meunière
Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional)
Suisse sucré
Kiwi Bio

