

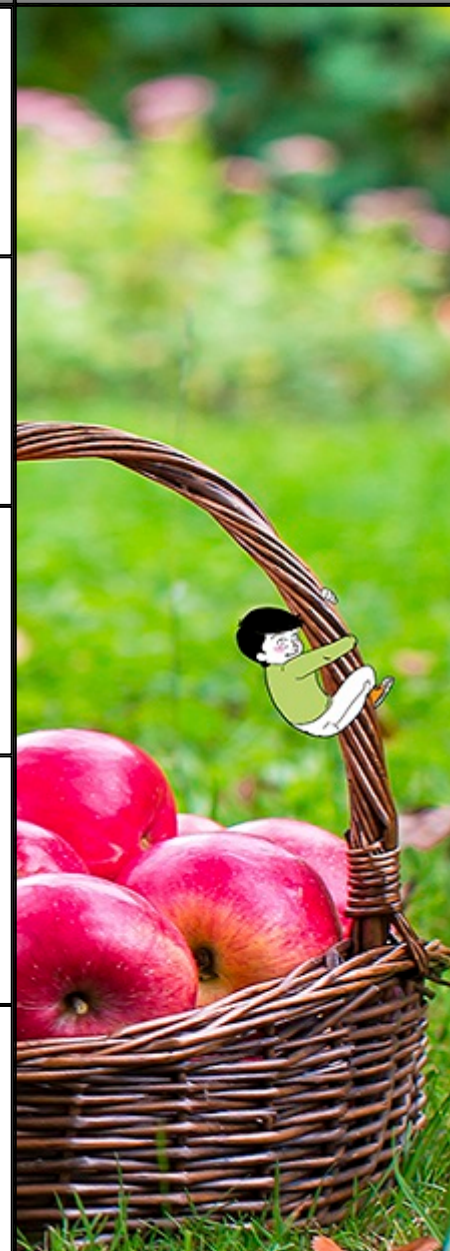
Cierp-Gaud
Du 22/01/2024 au 26/01/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Morceaux de colin MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés </p> <p>Coulommiers Flan à la vanille</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Omelette au fromage Torsades Bio </p> <p>Yaourt sucré ferme du Prouzic </p> <p>Pomme HVE </p>
Mercredi	<p>Mélange de riz Bio et maïs - Vinaigrette Croissant au jambon /galette épinards, blé et fromage Salade verte - Vinaigrette Saint Nectaire AOP </p> <p>Salade de fruits</p>
Jeudi	<p>Velouté de butternut régional </p> <p>Cassoulet à la saucisse de Serrault </p> <p>/Lasagnes végétariennes Gouda Bio </p> <p>Clémentine</p>
Vendredi	<p>Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC </p> <p>Purée de pommes de terre et épinards Suisse sucré </p> <p>Cake au chocolat du chef </p>



api

Lundi

Mardi

Sandwich jambon beurre
/Sandwich emmental
Chips
Biscuit pompon

Mercredi

Sandwich jambon beurre
/Sandwich emmental
Chips
Biscuit pompon

Jeudi

Sandwich jambon beurre
/Sandwich emmental
Chips
Biscuit pompon

Vendredi

Sandwich jambon beurre
/Sandwich emmental
Chips
Biscuit pompon