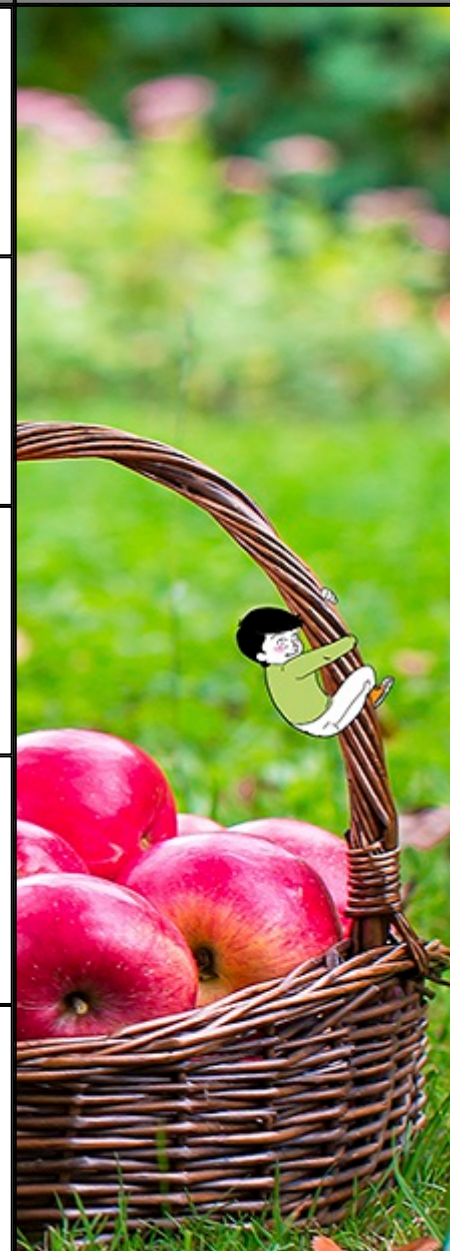


**Cierp-Gaud**  
**Du 11/03/2024 au 15/03/2024**



Menu 5 éléments

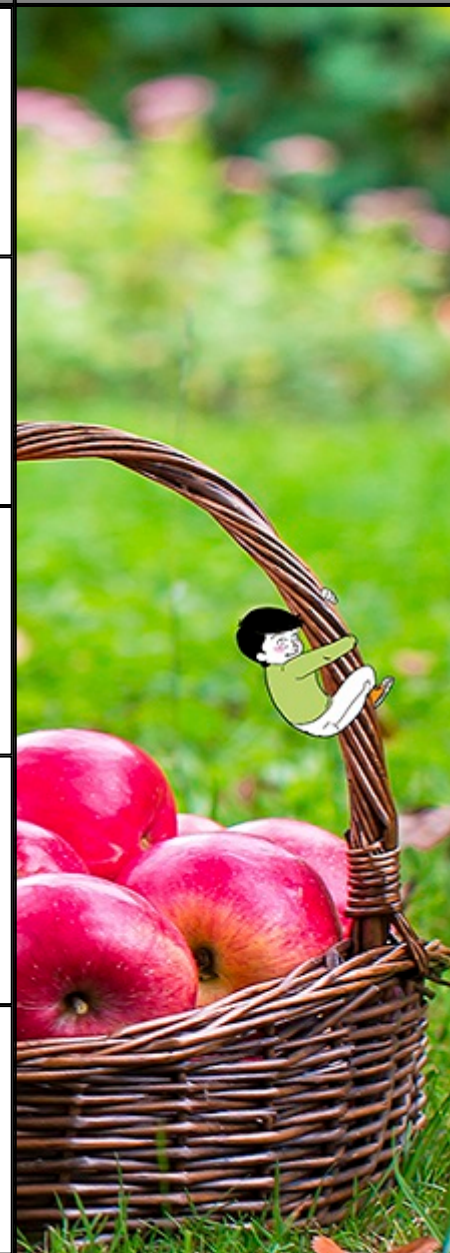


<b>Lundi</b>	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw                  Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron                  /Morceaux de colin MSC 🇫🇷 - Sauce thym citron  <b>Torsades Bio</b> 🇫🇷  <b>Emmental Bio</b> 🇫🇷                  Compote fraîche pomme BIO 🇫🇷 🍷</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette                  Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🍷  <b>Haricots verts Bio</b> persillés 🇫🇷 🇫🇷  <b>Gouda Bio</b> 🇫🇷  <b>Banane Bio</b> 🇫🇷</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Salade de riz igp aux petits légumes 🇫🇷 - Vinaigrette                  Croissant au jambon                  /Pizza au fromage                  Salade verte - Vinaigrette                  Saint Nectaire AOP 🇫🇷                  Salade de fruits</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - , croûtons nature - Sauce au Maroilles AOP 🇫🇷                  Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade flamande                  /Boulettes végétariennes - Façon carbonade flamande (vg)                  Frites                  Yaourt Cimelait sucré 🇫🇷                  Speculoos</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Chou fleur CE2 🇫🇷 - Vinaigrette                  Parmentier de poisson                  Crème anglaise                  Gâteau au chocolat du chef 🍷</p>

Pique nique



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



**Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**