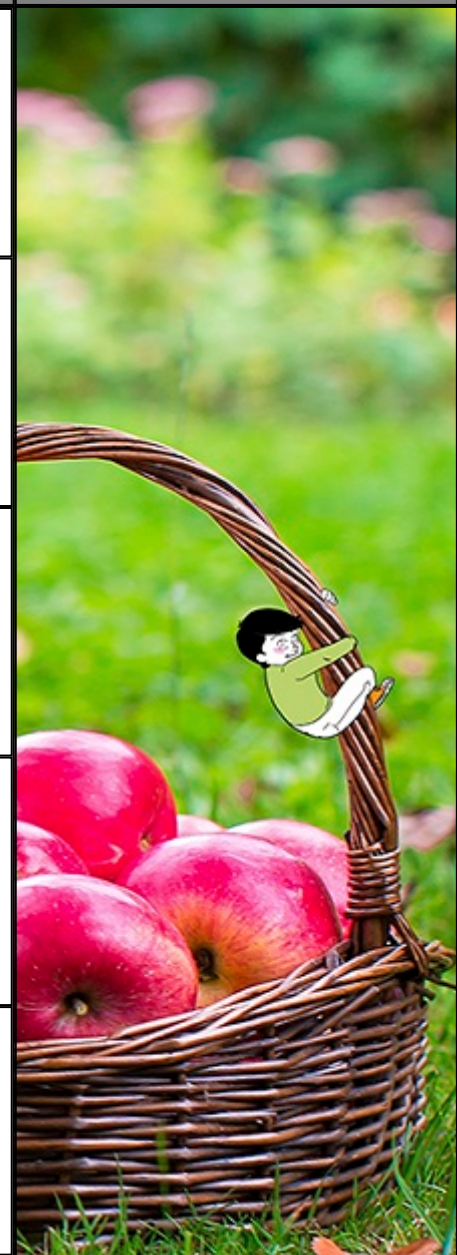


Cierp-Gaud
Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella Gouda Bio Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Hachis parmentier de boeuf /Lasagnes de légumes Emmental Bio Salade de fruits</p>
Mercredi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette Tarte tomate thon Riz de Camargue IGP pilaf Saint Nectaire AOP Banane Bio </p>
Jeudi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) Sauté de porc - Sauce dijonnaise /galette épinards, blé et fromage Petits pois Yaourt sucré Tarte au fromage blanc du chef </p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Cake à l'emmental du chef Poisson pané 100 % filet MSC Carottes persillées Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise </p>

**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.**

Cierp-Gaud
Du 22/04/2024 au 26/04/2024



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

