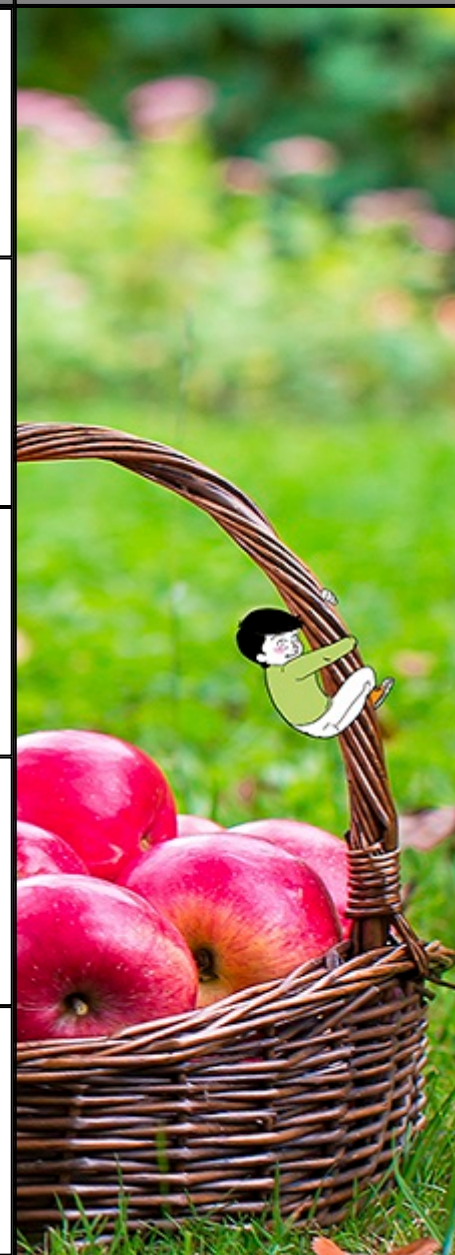


Cierp-Gaud
Du 16/09/2024 au 20/09/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Melon Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍴🌱 /Lasagnes de légumes Saint Môret Bio 🌱 Compote fraîche pomme bio pruneau</p>
Mardi	<p>Torsade Bio 🌱 - Vinaigrette Omelette du chef au fromage 🍴🌱 Ratatouille Camembert Bio 🌱🇫🇷 Prune</p>
Mercredi	<p>Cervelas - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise Sauté de dinde - Sauce façon blanquette /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🌱 - Sauce façon blanquette Pommes de terre vapeur Cantal AOP 🌱 Raisin blanc</p>
Jeudi	<p>Concombre bio - Sauce bulgare Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio 🌱🇫🇷 Chantilly Gâteau au miel du Chef 🍴</p>
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC 🌱 - Sauce au thym et citron Beignets de brocolis Yaourt Cimelait aromatisé 🌱 Galettes au beurre Bio 🌱</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 16/09/2024 au 20/09/2024



Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi		Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio	Biscuit pompon
mercredi		Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio	Biscuit pompon
jeudi		Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio	Biscuit pompon
vendredi		Sandwich jambon beurre /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio	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.**