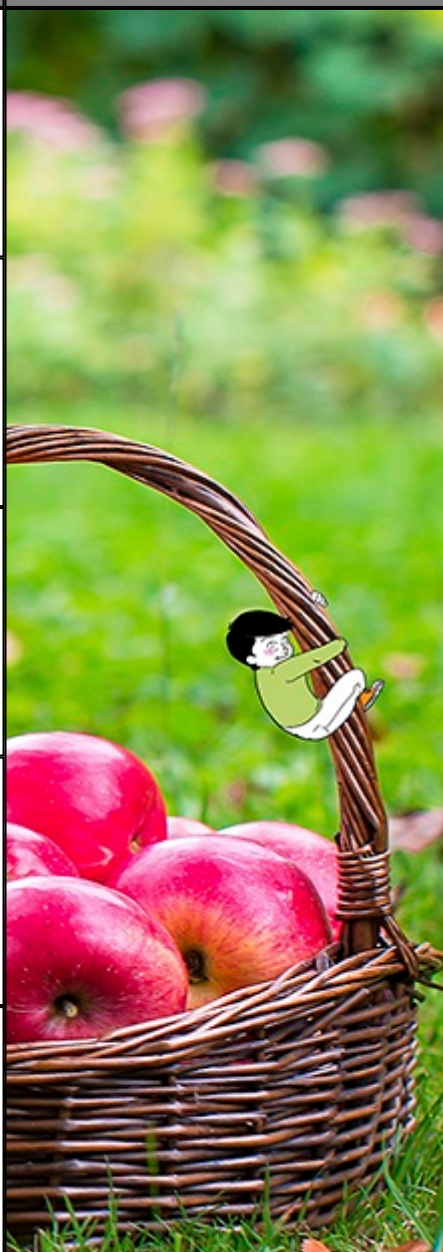


Cierp-Gaud
Du 04/11/2024 au 08/11/2024



Menu 5 éléments



Lundi	<p>Torsade Bio - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale Haricots verts Bio persillés </p> <p>Edam Bio Compote fraîche pomme Bio ananas </p>
Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage Yaourt aromatisé </p> <p>Banane Bio </p>
Mercredi	<p>Potage de légumes verts Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf Suisse sucré Poire</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes Bethmale mi vache / mi chèvre fromagerie Faup Yaourt aromatisé </p>
Vendredi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 Béchamel Crème anglaise Cake au chocolat du chef </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 04/11/2024 au 08/11/2024



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.**