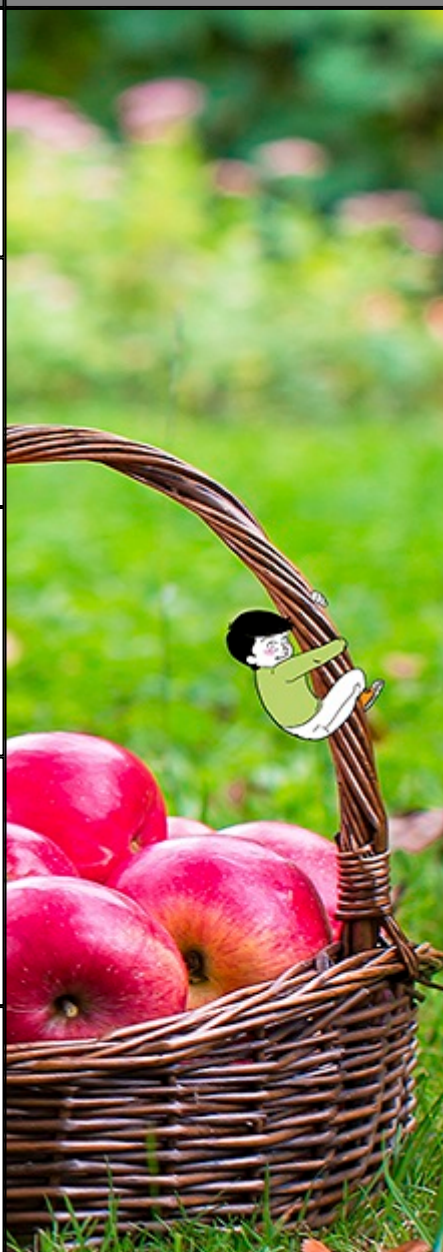


**Cierp-Gaud**  
**Du 11/11/2024 au 15/11/2024**



Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	
<b>Mardi</b>	<p>Haricots verts - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet - Sauce provençale                  /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale  <b>Torsades Bio</b>   <b>Gouda Bio</b>                   Mousse au chocolat au lait</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Chou blanc râpé - Sauce façon coleslaw                  Jambon blanc Label Rouge                   /Galette épinards, blé et fromage                  Purée de pommes de terre et potiron                  Saint Nectaire AOP                   Salade de fruits</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette                  Galette wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)                  /Galette wrap - Garniture Fajitas (poisson et sauce tomate aux épices mexicaine)  <b>Riz Bio</b> Pilaf                   Yaourt sucré                   Carrot cake </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons                  /Oeuf dur - , mayonnaise                  Filet de colin  - Sauce aurore                  Beignets de brocolis  <b>Camembert Bio</b>                   Pomme HVE </p>

# Cierp-Gaud Du 11/11/2024 au 15/11/2024



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.**