

**Cierp-Gaud**  
**Du 18/11/2024 au 22/11/2024**



Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette                  Paupiette de Volaille - Sauce chasseur                  /Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur                  Petits pois carottes  <b>Emmental Bio</b> </p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons  </p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature                  Omelette du chef au fromage    <b>Coquillettes Bio</b>                   Saint Nectaire AOP                   Flan nappé caramel</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Chou fleur - Vinaigrette                  Boulettes au boeuf  - Façon couscous                  /Boulettes végétariennes - Façon couscous  <b>Semoule Bio</b>                   Suisse sucré                   Chausson aux pommes </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Crêpe au fromage                  Sauté de porc  - Sauce Blackwell                  /Palet végétarien maraîcher                  Pommes de terre cubes rissolées   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic                   Clémentine</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Potage de potimarron                   Poisson pané 100 % filet MSC                   Épinards à la Béchamel  <b>Saint Môret Bio</b>                   Tarte amandine aux fruits</p>

# Cierp-Gaud

## Du 18/11/2024 au 22/11/2024



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.**