

**Cierp-Gaud**  
**Du 25/11/2024 au 29/11/2024**



Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷 /Lasagnes de légumes <b>Galettes au beurre Bio</b> 🌿 Yaourt Cimelait aromatisé 🍷
<b>Mardi</b>	Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de pâtes au fromage 🌿 Mimolette bio 🌿 Clémentine
<b>Mercredi</b>	Friand au fromage Poulet rôti 🇫🇷 /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Gratin de chou fleur CE2 🍷 Sauce caramel Semoule au lait du chef
<b>Jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷 /Brandade de colin MSC Suisse fruité 🇫🇷 Kiwi 🌿 🇫🇷
<b>Vendredi</b>	Pâté de campagne Label Rouge 🍷 - , cornichons /, surimi - , mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce dieppoise <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote 🌿 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Gâteau à l'ananas du chef 🍷



# Cierp-Gaud

## Du 25/11/2024 au 29/11/2024



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.**