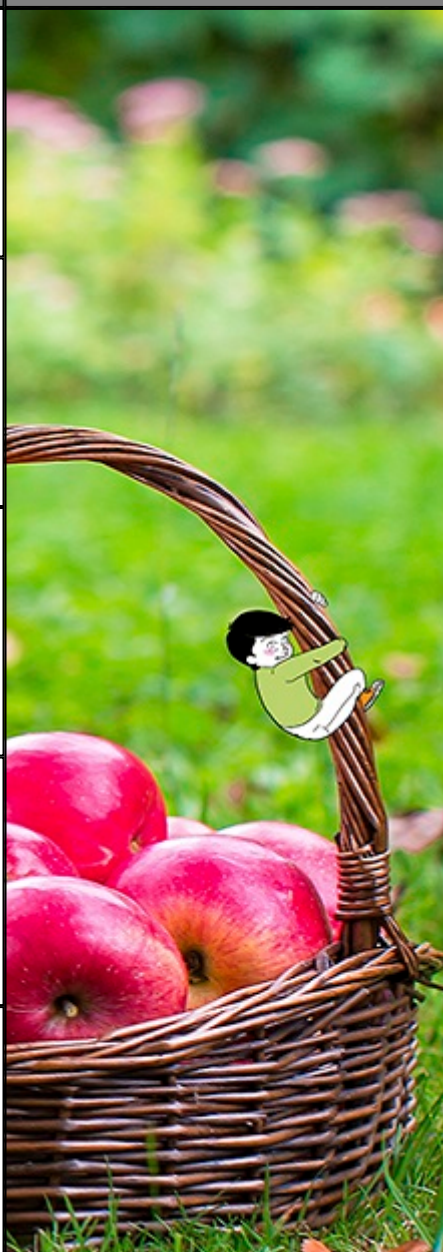


**Cierp-Gaud C-4**  
**Du 06/10/2025 au 10/10/2025**

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p><b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde  - Sauce façon blanquette /Galette épinards, blé et fromage</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés  </p> <p><b>Emmental Bio</b> </p> <p>Prune</p>
<b>Mardi</b>	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p><b>Edam Bio</b> </p> <p>Flan au chocolat des Pyrénées </p>
<b>Mercredi</b>	<p>Avocat (salade) - Vinaigrette</p> <p>Pulled pork sauce barbecue  </p> <p>/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Sauce caramel</p> <p>Semoule au lait du chef</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Jus de pampleousse</p> <p>Lasagnes au boeuf </p> <p>/Lasagnes de légumes</p> <p><b>Mimolette Bio</b> </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette</p> <p>Filet de Poisson pané MSC </p> <p>Chou fleur CE2 persillé </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Gâteau du chef aux pralines roses </p>