Cierp-Gaud C-4
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de filet de poulet rôti /Nuggets végétarien de blé Gratin de potiron **Gouda Bio** **Orange Bio**
Mardi	Crêpe au fromage Parmentier végétal Yaourt aromatisé **Pomme Bio**
Mercredi	Salade d'avocat - Vinaigrette Quiche Lorraine du chef /Quiche aux légumes **Haricots verts Bio** persillés , sauce chocolat Gâteau de semoule
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - , Fromage blanc Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Omelette nature **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Yaourt à la fraise au lait de la ferme de Cazaubon
Vendredi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC Épinards à la Béchamel Suisse sucré Cake du chef citron basilic



Origine France **Bio** Plat signature **Label Rouge** **Régional** Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes