
















Cierp-Gaud C-4
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  /Beignet de calamars à la romaine Haricots verts Bio persillés   Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon Nectarine blanche</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce napolitaine /Omelette nature - Sauce napolitaine Semoule Bio   Galettes Bio au beurre  Compote fraîche pomme Bio fraise  </p>
Mercredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf  Cantal AOP  Salade de fruits</p>
Jeudi	<p>Melon Égrainé végétal de pois Bio à la provençale  Fusilli Bio  emmental Bio râpé  Flan nappé caramel</p>
Vendredi	<p>Radis - , beurre Poisson blanc meunière MSC  Brocolis béchamel Yaourt Cimelait sucré  Muesli du chef</p>

