Cierp-Gaud C-4
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage , confiture fraise **Fromage blanc Bio**
Mardi	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff Carottes Ce2 persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille
Mercredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de Strasbourg /Galette de blé, fromage et épinard Purée de brocolis Crème anglaise Gâteau façon pain perdu
Jeudi	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Timbaline de coquillettes Bio au jambon /Timbaline de coquillettes bio au saumon Brie **Orange Bio**
Vendredi	Potage de potiron (concentré) Blanquette de colin MSC - . Riz de Camargue IGP pilaf **Emmental Bio** râpé Cake du chef aux éclats de caramel



Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

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