Cierp-Gaud C-4
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Cassoulet à la saucisse de Serrault /Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature Tomme noire IGP **Pomme Bio**
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Cordon bleu de dinde FR /Beignet de calamars à la romaine **Haricots verts Bio** persillés **Galettes Bio au beurre** Smoothie pomme bio poire du chef
Mercredi	
Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC - Crumble Maître d'hôtel Carottes Ce2 persillées Biscuit langue de chat Liégeois chocolat
Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Dahl de **lentilles corail Bio** **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** Poire



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

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