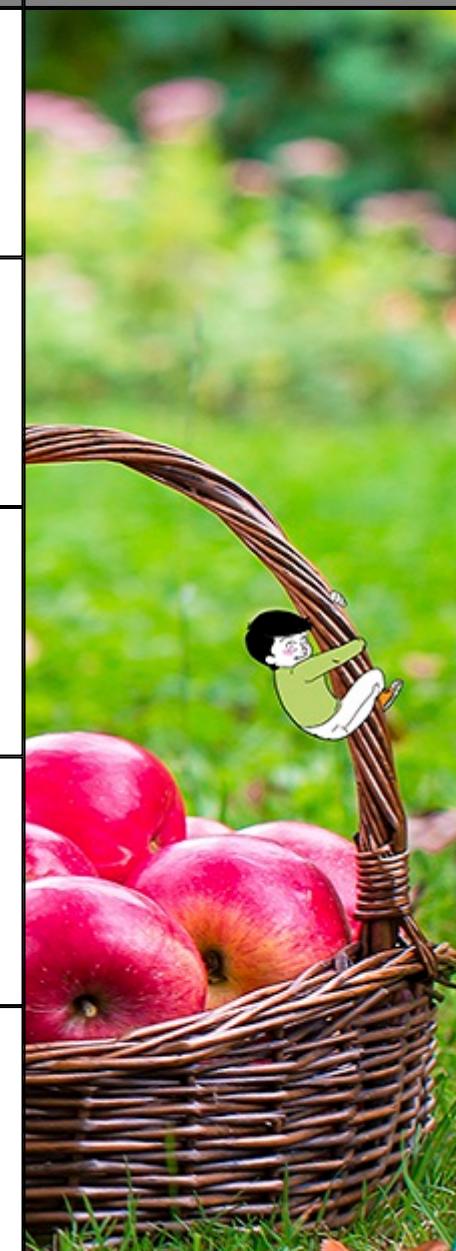


**Cierp-Gaud C-4**  
**Du 16/03/2026 au 20/03/2026**

Menu 5 éléments



	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette          Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde          /Galette de blé, fromage et épinard          Chou fleur CE2 persillé   <b>Mimolette Bio </b>          Mousse au chocolat au lait</p>
	Mardi	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade          Chili sin carne  <b>Riz Bio Pilaf </b>  <b>Edam Bio </b>  <b>Orange Bio </b></p>
	Mercredi	<p><b>Haricots verts Bio  </b> - Vinaigrette          Parmentier de canard          /Parmentier de poisson          Cantal AOP           Yaourt à la vanille Biochamps </p>
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette          Le Coodle          /Coodle au poisson          Crème anglaise          Pudding du Chef </p>
	Vendredi	<p><b>Fusilli Bio </b> - Vinaigrette          Poisson blanc meunière MSC           Carottes au jus          Yaourt Cimelait arômatisé   <b>Banane Bio </b></p>



*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*