

**Cierp-Gaud C-4**  
**Du 16/02/2026 au 20/02/2026**

Menu 5 éléments



**Lundi**

Pomelos - , sucre  
 Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷  
 /Quenelle nature - Haricots blanc à la tomate  
**Mimolette Bio** 🌿  
 Liégeois chocolat

**Mardi**

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette  
 Tortillas de pommes de terre  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Yaourt aromatisé 🇫🇷  
**Pomme Bio** 🌿

**Mercredi**

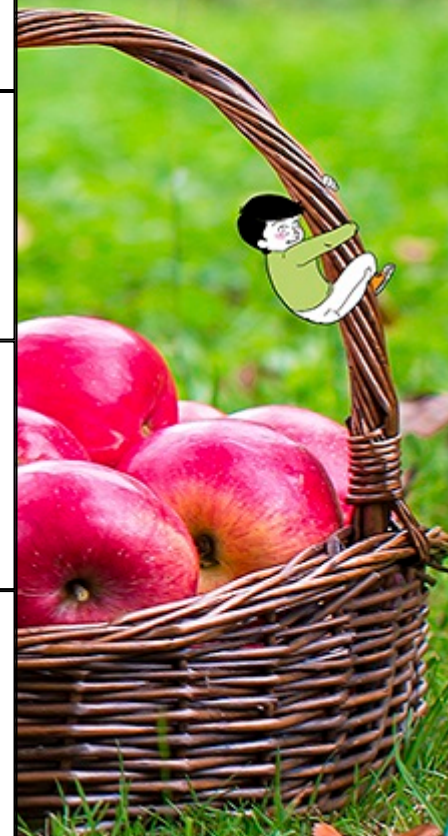
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Parmentier de canard  
 /Parmentier de poisson  
 Saint Nectaire AOP 🍷  
**Banane Bio** 🌿

**Jeudi**

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce au thym  
**Haricots verts Bio** persillés 🌿🇫🇷  
 Sauce caramel  
 Gâteau de semoule

**Vendredi**

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
 Timbale de pâtes au saumon  
**Emmental Bio** 🌿  
 Compote fraîche pomme banane Bio 🌿🍷



**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**