

**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 <b>Mimolette Bio</b> Liégeois chocolat
	Mardi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Salade verte - Vinaigrette Yaourt aromatisé <b>Pomme Bio</b>
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Parmentier de canard /Parmentier de poisson Saint Nectaire AOP <b>Banane Bio</b>
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce thym citron /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym <b>Haricots verts Bio</b> persillés Sauce caramel Gâteau de semoule
	Vendredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Timbaline de pâtes au saumon <b>Emmental Bio</b> 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*