Cierp-Gaud C-4
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu 5 éléments
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata **Camembert Bio** Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Rôti de dinde CE2 /Omelette nature Chou fleur CE2 - Sauce chasseur Saint Nectaire AOP **Pomme Bio**
Mercredi	Friand au fromage Poisson blanc meunière MSC **Haricots verts Bio** persillés Biscuit langue de chat Crème dessert au chocolat
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Saucisse **lentilles vertes Bio** /Quenelle nature - **Lentilles vertes Bio** Chantilly Gâteau invisible du chef aux pommes
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Filet de limande MSC - Sauce thym et citron Pommes de terre vapeur Yaourt Cimelait arômatisé Kiwi



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

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