

Cierp-Gaud C-4
Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Fusilli Bio - Vinaigrette Paupiette de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Galette de blé, fromage et épinard</p> <p>Haricots verts Bio tomatés Bethmale mi Vache et Chèvre Liégeois vanille</p>
Mardi	<p>Crêpe au fromage Tortillas de pommes de terre Ratatouille</p> <p>Gouda Bio Pêche</p>
Mercredi	<p>Concombre - Vinaigrette Timbaline de coquillettes volaille et champignons /Timbaline de pâtes au saumon</p> <p>emmental Bio râpé Flan au chocolat des Pyrénées</p>
Jeudi	<p>Melon Tomate farcie (à plat) /Tomate farcie végétarienne à plat Suisse sucré Abricot</p>
Vendredi	<p>Salade grecque (tomate, concombre, olive) - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Courgettes à la Béchamel Sauce caramel Gâteau de semoule du chef</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*