

Cierp-Gaud C-4
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu 5 éléments



Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
 Gratin de fusilli bio, piperade et emmental
Gouda Bio
Pomme Bio

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
 /Galette de blé, fromage et épinard
Haricots verts Bio persillés
 Tomme blanche
 Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Quiche Lorraine du chef
 /Quiche aux légumes
 Salade verte - Vinaigrette
 Sauce caramel
 Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Salade d'avocat - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf - sauce Stroganoff
 /Omelette nature
 Carottes Ce2 persillées
 Suisse fruité
 Gâteau du chef au yaourt

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons
 /Médailillon de surimi - , mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce printanière
Riz Bio Pilaf
 Saint Nectaire AOP
 Poire bio

