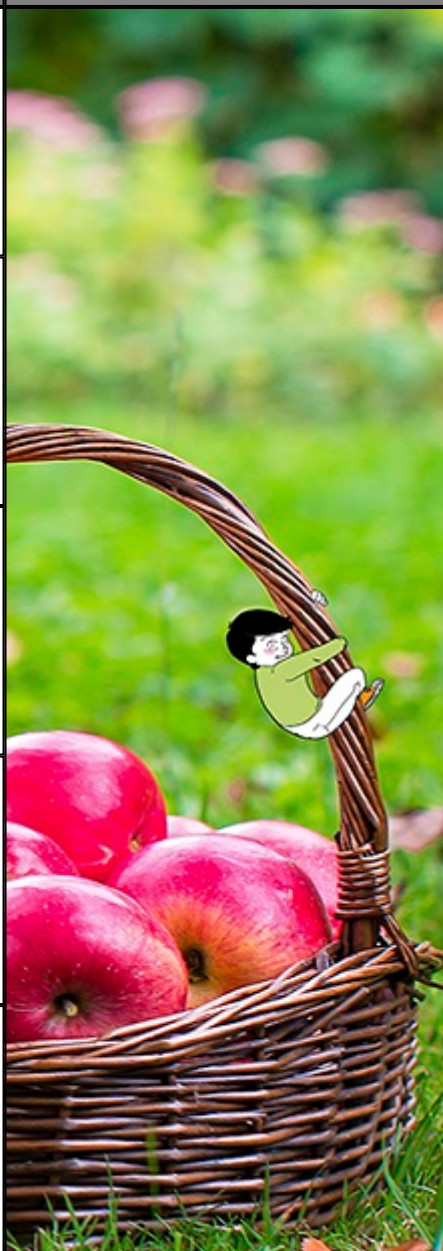




Cierp-Gaud C-4
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Emmental Bio  Yaourt sucré ferme du Prouzic </p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival   Rôti de dinde  /Filet de Poisson pané MSC  Courgettes à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Pêche</p>
Mercredi	<p>Pastèque Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Nuggets végétarien de blé Petits pois carottes Crème anglaise Gâteau façon pain perdu</p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rougail de saucisses /Rougail de colin MSC Riz Bio Pilaf  Mimolette Bio  Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Melon Brandade de poisson MSC , coulis de fruits rouges Charlotte du chef pomme framboise</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes