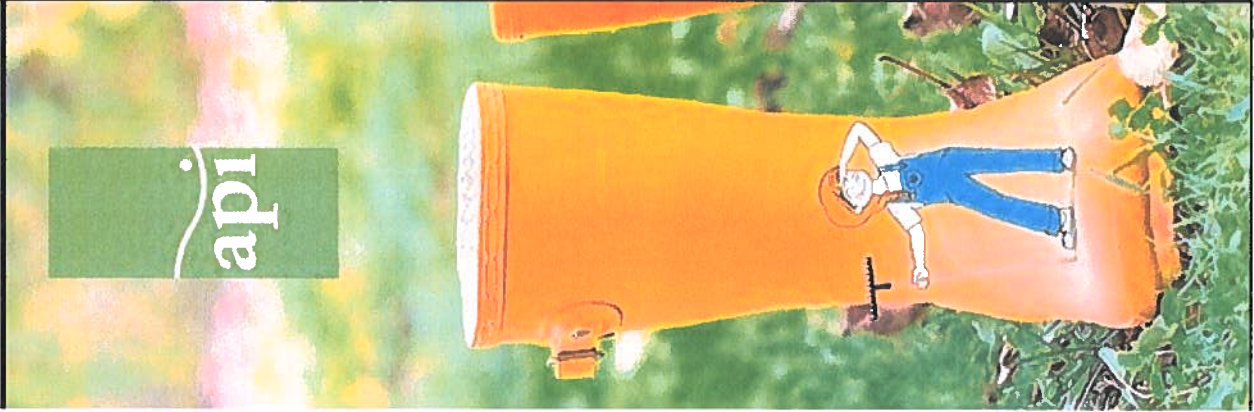












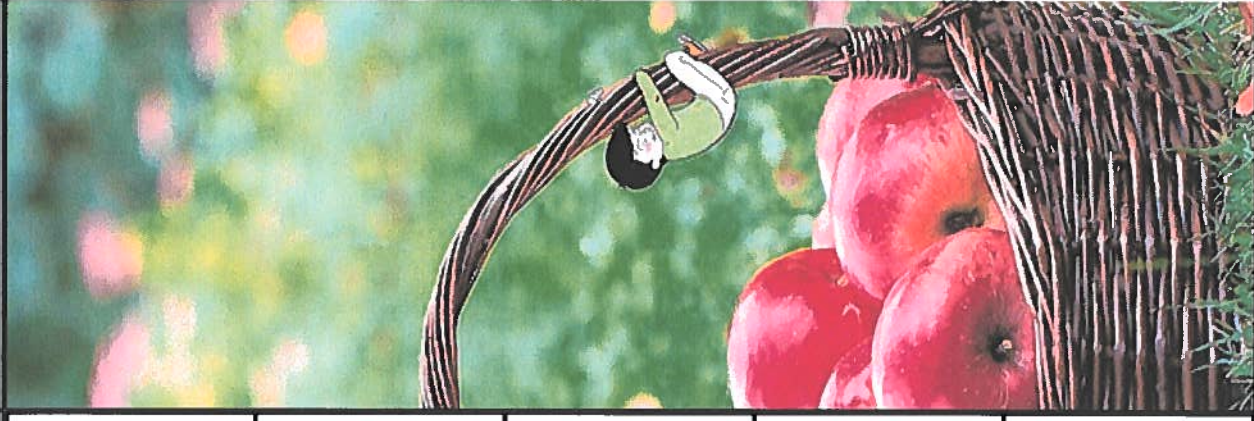





Belfort du quercy
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Gratin de torsades bio et mozzarella  Gouda Bio  Flan au chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Hachis parmentier de boeuf  /Lasagnes de légumes Emmental Bio  Salade de fruits</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette épinards, blé et fromage Petits pois Yaourt sucré  Tarte au fromage blanc du chef </p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Cake à l'emmental du chef  Poisson pané 100 % filet MSC  Carottes persillées Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise </p>



Bio  Origine France  Plat signature  Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.