






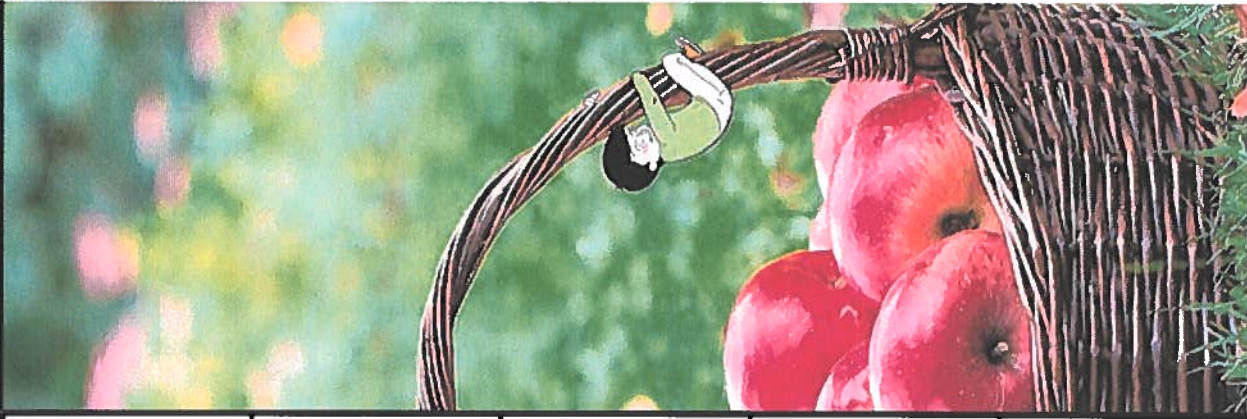








**Belfort du quercy**  
**Du 29/04/2024 au 03/05/2024**

Menu 5 éléments

	<p><b>Lundi</b></p> <p>                     Betteraves Bio  - Vinaigrette                      Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise                      Coquillettes Bio                       Edam Bio                       Orange Bio  </p> <p><b>Mardi</b></p> <p>                     Oeuf dur - , mayonnaise                      Jambon blanc Label Rouge                       /Palet végétarien à l'italienne - Sauce napolitaine                      Courgettes à la Béchamel                      Brie                      Mousse au chocolat au lait                 </p> <p><b>Mercredi</b></p>	
<p><b>Jeudi</b></p>	<p>                     Crêpe au fromage                      Saucisse knack                      /Filet de colin lieu MSC  - Sauce forestière                      Lentilles Bio au jus                       Crème anglaise                      Gâteau au chocolat du chef  </p>	
<p><b>Vendredi</b></p>	<p>                     Médaillon de surimi - , mayonnaise                      Tortillas de pommes de terre et emmental Bio                       Ratatouille                      Suisse fruité                       Pomme HVE  </p>	

Bio  Origine France  Produit labellisé  Label Rouge  Plat signature

**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.**