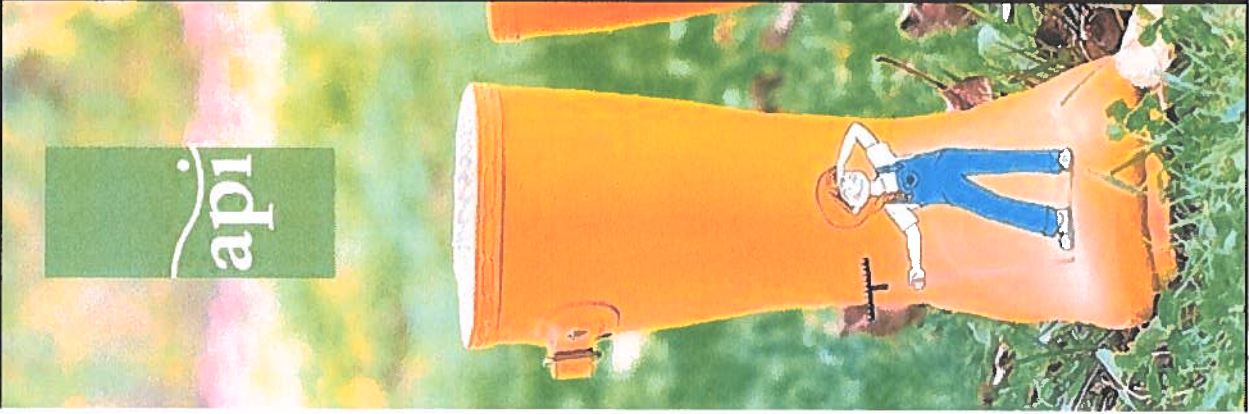










































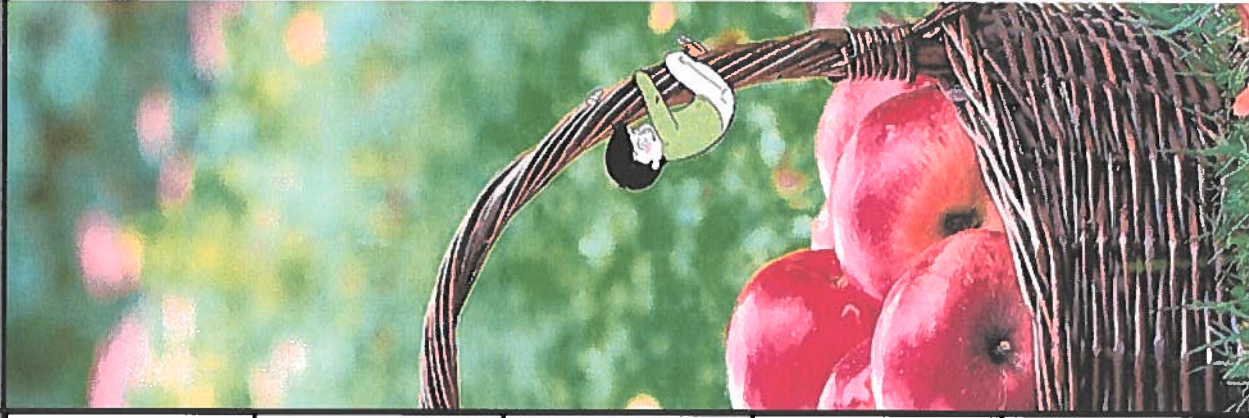























Belfort du quercy
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu 5 éléments

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="177 1644 427 1778"> <p>Lundi</p> </td> <td data-bbox="177 454 427 1644"> <p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Serrault   /Lasagnes de légumes Camembert Bio   Pomme HVE </p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="427 1644 678 1778"> <p>Mardi</p> </td> <td data-bbox="427 454 678 1644"> <p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Omelette du chef au fromage   Ratatouille Emmental Bio  Banane Bio </p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1644 928 1778"> <p>Mercredi</p> </td> <td data-bbox="678 454 928 1644"> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 1644 1179 1778"> <p>Jeudi</p> </td> <td data-bbox="928 454 1179 1644"> <p>Salade africaine - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce façon yassa /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa Riz Bio créole  Suisse sucré  Gâteau choco coco du chef </p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1179 1644 1430 1778"> <p>Vendredi</p> </td> <td data-bbox="1179 454 1430 1644"> <p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Timbaline de coquillettes au thon Yaourt Cimelaït aromatisé  Kiwi Bio  </p> </td> </tr> </table>	<p>Lundi</p>	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Serrault   /Lasagnes de légumes Camembert Bio   Pomme HVE </p>	<p>Mardi</p>	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Omelette du chef au fromage   Ratatouille Emmental Bio  Banane Bio </p>	<p>Mercredi</p>		<p>Jeudi</p>	<p>Salade africaine - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce façon yassa /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa Riz Bio créole  Suisse sucré  Gâteau choco coco du chef </p>	<p>Vendredi</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Timbaline de coquillettes au thon Yaourt Cimelaït aromatisé  Kiwi Bio  </p>	
<p>Lundi</p>	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Serrault   /Lasagnes de légumes Camembert Bio   Pomme HVE </p>											
<p>Mardi</p>	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Omelette du chef au fromage   Ratatouille Emmental Bio  Banane Bio </p>											
<p>Mercredi</p>												
<p>Jeudi</p>	<p>Salade africaine - Vinaigrette Sauté de poulet  - Sauce façon yassa /Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa Riz Bio créole  Suisse sucré  Gâteau choco coco du chef </p>											
<p>Vendredi</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Timbaline de coquillettes au thon Yaourt Cimelaït aromatisé  Kiwi Bio  </p>											

 Origine France  Plat signature  Régional  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.