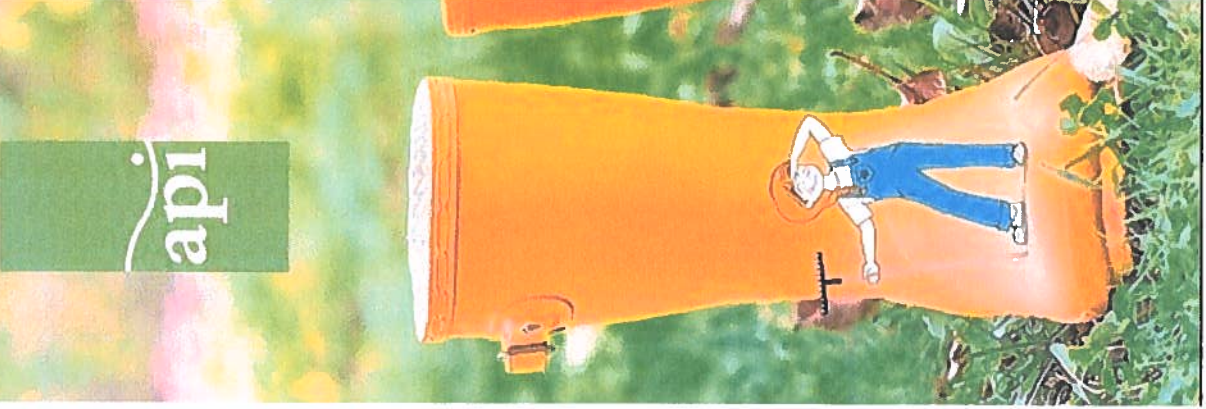
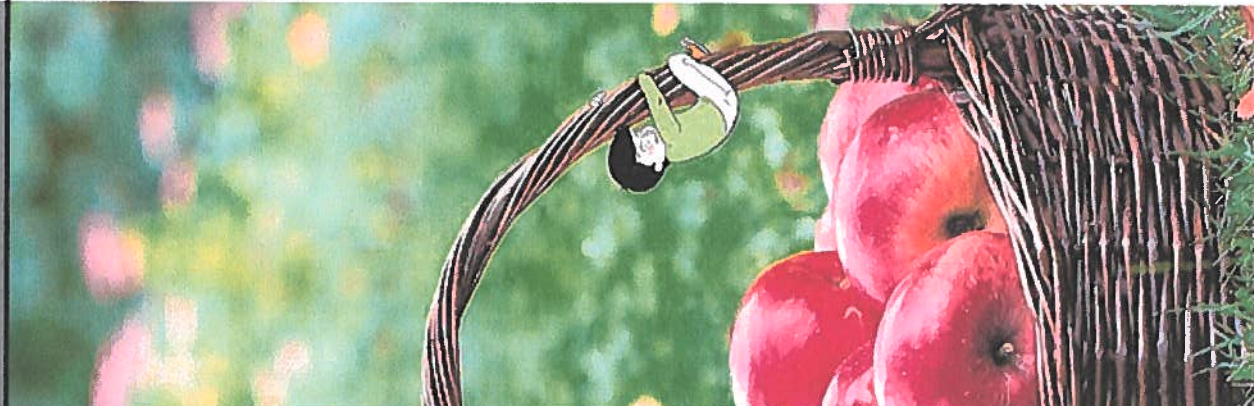















Belfort du quercy
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

Menu 5 éléments

	
<p>Lundi</p>	<p>Salade de riz, maïs et olives - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce crème /Quenelle nature - sauce suprême Haricots verts Bio à l'ail  Saint Nectaire AOP  Kiwi Bio </p>
<p>Mardi</p>	<p>Melon Egrainé de pois Bio  - Sauce tomate Penne Bio  Emmental Bio râpé  Flan nappé caramel</p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jeudi</p>	<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Cordon bleu de dinde FR  /Galette épinards, blé et fromage Courgettes à la Béchamel Galettes au beurre Bio  Compote fraîche pomme Bio pêche  </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de colin Yaourt Cimelait aromatisé  Gâteau au yaourt du chef </p>

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.