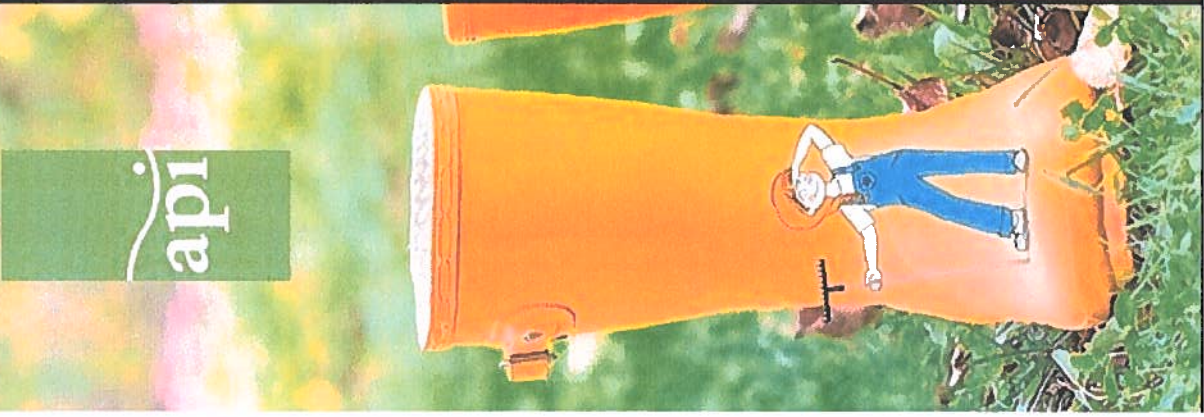


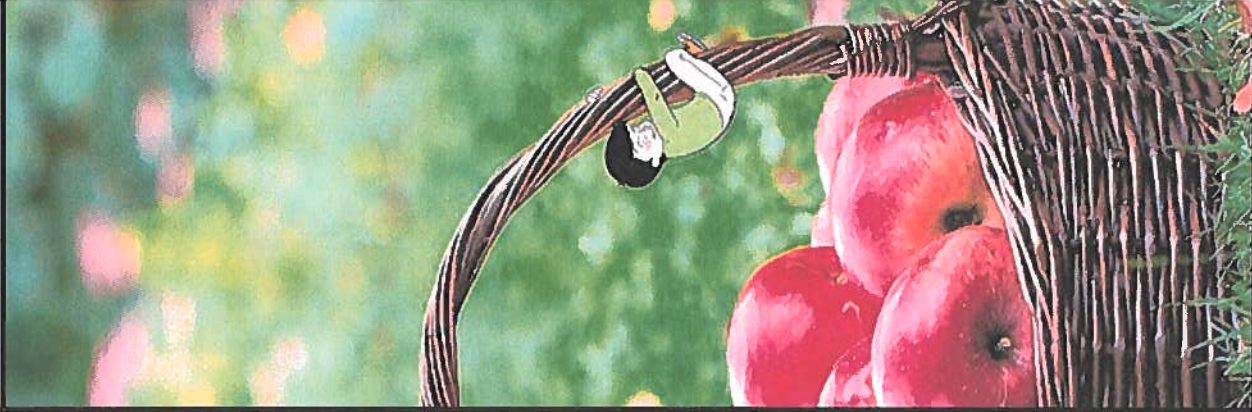










**Belfort du quercy**  
**Du 04/03/2024 au 08/03/2024**

Menu 5 éléments

	<p>Lundi</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette          Tartiflette végétarienne  <b>Yaourt aromatisé</b>           Kiwi</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Pâte de campagne Label Rouge  - , cornichons          /Crêpe aux champignons          Boulettes à l'agneau - Sauce à la lombarde          /Boulettes végétariennes - Sauce à la lombarde          Carottes CE2           Petit moulé nature  <b>Banane Bio</b> </p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette          Saucisse knack          /Galette végétarienne - Sauce tomate  <b>Penne Bio</b>   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic           cake au citron du chef</p>	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)           Nuggets de poisson - , ketchup          /Nuggets végétarien de blé          Chou fleur HVE persillé           Mimolette bio           Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Vendredi</p>

**Belfort du quercy**  
**Le 04/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
etteraves Bio	Betterave	
iwi	Kiwi	
artiflette végétarienne	Oignon, Pomme de terre, Jambon de dinde, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Eau, Huile, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
inaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
oourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

**Belfort du quercy**  
**Le 05/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
anane Bio	Banane	
iscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
oulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
oulettes à l'agneau	Boulette d'agneau	Gluten, Soja
arottes CE2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
hips	Chips	
rêpe aux champignons	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
etit moulé nature	Fromage portion	Lait
âté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
andwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
andwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
auce à la lombarde	Tomate, Oignon, Poivron mélange, Crème fraîche, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Riz d'or, Huile, Eau, Tomate	Gluten, Lait

**Belfort du quercy**  
**Le 07/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
iscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
arottes râpées	Carotte	
hips	Chips	
ialette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
enne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
andwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
andwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait



Plats	Ingredients	Allergènes
auce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
aucisse knack	Saucisse de Strasbourg	
inaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
aourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt fermier	Lait
ake au citron du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux, Concentré de fruit	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites

**Belfort du quercy**  
**Le 08/03/2024**

Plats	Ingredients	Allergènes
ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
iscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
hips	Chips	
hou fleur HVE persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
limolette bio	Mimolette	Lait
lousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
uggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
uggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
andwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
andwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
aboutlé d'hiver (semoule Bio)	Noix, Fenouil, Préparation taboulé , Petit pois, Persil, Semoule de blé, Concentré de fruit	Fruits à coques, Gluten, Sulfites