



















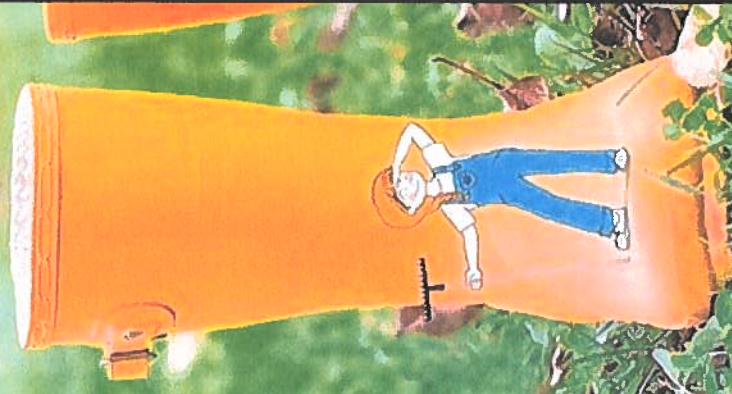


**Belfort du quercy**  
**Du 25/03/2024 au 29/03/2024**

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette                  Penne bio aux 3 fromages   <b>Galettes au beurre Bio</b>                   Compote fraîche pomme bio mangue </p>	
Mardi	<p>Crêpe au fromage                  Rôti de porc Label Rouge  - sauce Stroganoff                  /Galette végétarienne - Sauce tomate   <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote                   Yaourt Cimelaït aromatisé   <b>Banane Bio</b> </p>	
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette                  Lasagnes de boeuf                  /Lasagnes de légumes  <b>Gouda Bio</b>                   Fraises -, sucre</p>	
Jeudi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)                   Beignet de calamars à la romaine -, ketchup                  Chou fleur persillé                  Suisse fruité                   Gâteau au yaourt du chef </p>	
Vendredi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)                   Beignet de calamars à la romaine -, ketchup                  Chou fleur persillé                  Suisse fruité                   Gâteau au yaourt du chef </p>	



Bio  Plat signature  Produit labellisé  Origine France  Régional

**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.**

**Belfort du quercy**  
**Le 25/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
hou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
ompote fraiche pomme bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Rhubarbe	Sulfites
ialettes au beurre Bio	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
enne bio aux 3 fromages	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait
inaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**Belfort du quercy**  
**Le 26/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
anane Bio	Banane	
iscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
hips	Chips	
rêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
ialette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
haricots verts Bio à l'échalote	Échalote, Haricot vert, Sel fin, Huile, Eau	
ôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
andwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
andwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
auce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
oourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait
auce Stroganoff	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten

**Belfort du quercy**  
**Le 28/03/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
sucre	Sucre semoule	
iscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
hips	Chips	
raises	Fraise	
ouda Bio	Gouda	Lait
asagnes de boeuf	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Fromage, Egrené de boeuf, Sel fin, Lasagnes à garnir, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lait en poudre, Eau, Muscade	Gluten, Lait

Plats	Ingredients	Allergènes
Lasagnes de légumes	Ail, Tomate, Oignon, Fromage, Sel fin, Lasagnes à garnir, Sucre semoule, Huile, Eau, Farine de blé, Julienne de légumes, Eau, Lait en poudre, Muscade, Poivre blanc	Céleri, Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Salade vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

**Belfort du quercy**  
**Le 29/03/2024**

Plats	Ingredients	Allergènes
Ketchup	Ketchup	Céleri, Moutarde, Sulfites
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Crêpe au yaourt du chef	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Sandwich emmental	Gouda, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Pain viennois, Beurre doux	Gluten, Lait
Quiche fruité	Fromage blanc	Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Noix, Fenouil, Préparation taboulé, Petit pois, Persil, Semoule de blé, Concentré de fruit	Fruits à coques, Gluten, Sulfites