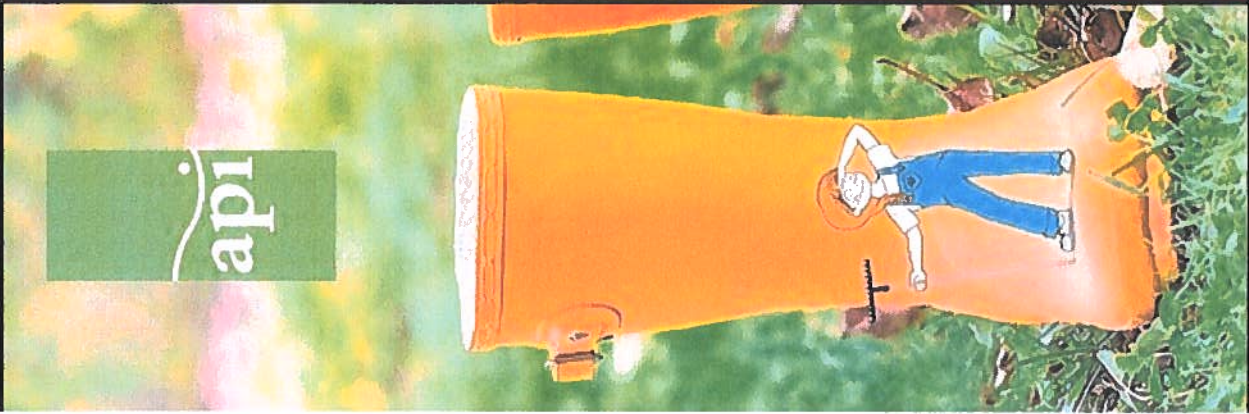


Belfort du quercy
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu 5 éléments

	<div data-bbox="177 1653 427 1783"> <p>Lundi</p> <p>Torsade Bio - Vinaigrette Paupiette de volaille - Sauce thym citron /Filet de hoki MSC - Sauce au thym Ratatouille Pont l'Evêque AOP Pomme HVE</p> </div> <div data-bbox="427 1653 678 1783"> <p>Mardi</p> <p>Concombre - Vinaigrette Salade aux oeufs façon Piemontaise Mimolette bio Mousse au chocolat au lait</p> </div> <div data-bbox="678 1653 928 1783"> <p>Mercredi</p> </div> <div data-bbox="928 1653 1179 1783"> <p>Jeudi</p> <p>Tomates - Vinaigrette Saucisse de Mallossèves /Palet végétarien maraîcher - Sauce napolitaine Purée de pommes de terre Saint Môret Bio Tarte aux abricots du chef</p> </div> <div data-bbox="1179 1653 1430 1783"> <p>Vendredi</p> <p>Pâte de campagne Label Rouge - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson Semoule Bio Brie Nectarine jaune</p> </div>
--	---

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.

Bio  Origine France  Produit labellisé  Plat signature