




















Belfort du quercy
Du 02/09/2024 au 06/09/2024

Menu 5 éléments

	Lundi	<p> Haricots verts Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale /Filet de colin  - Sauce provençale Coquillettes Bio   Mimollette bio  Nectarine jaune </p>	
	Mardi	<p> Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon Carottes CE2  Camembert Bio   Compote fraîche pomme Bio   </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p> Melon Riz bio cantonnais aux œufs (sans viande) Crème anglaise Cake au chocolat du chef  </p>	
	Vendredi	<p> Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson  Semoule Bio   Saint Môret Bio  Pêche </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.

 Origine France  Produit labellisé  Plat signature