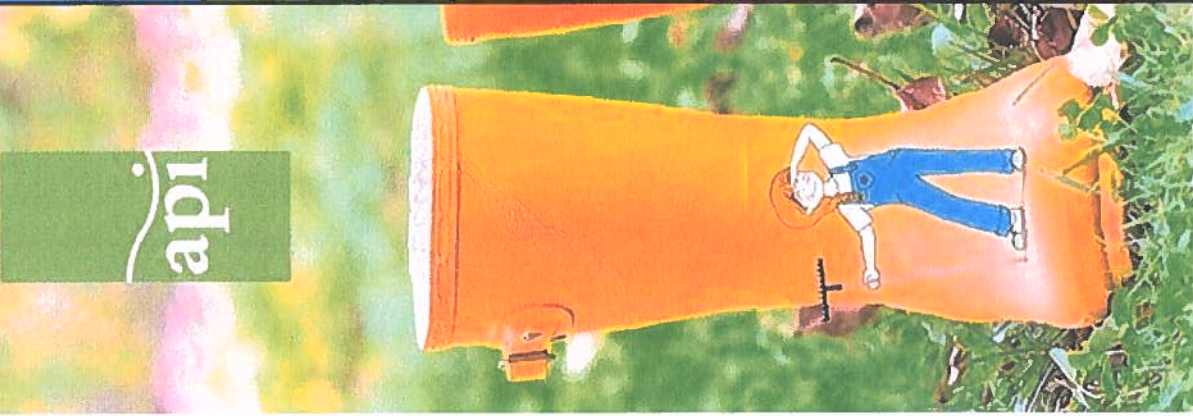



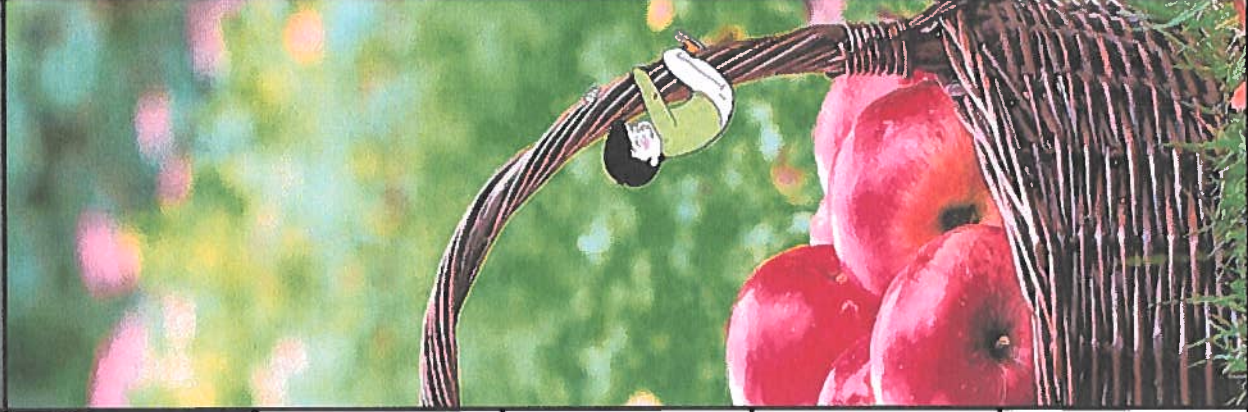













Belfort du quercy
Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu 5 éléments

| | | | |
|--|----------|--|---|
|  | Lundi | <p>Melon Cassoulet à la sauce de Serrault   /Lasagnes de légumes Saint Môret Bio  Compote fraîche pomme bio pruneau</p> |  |
| | Mardi | <p>Torsade Bio  - Vinaigrette Omelette du chef au fromage   Ratatouille Camembert Bio   Prune</p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Concombre bio - Sauce bulgare Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio   Chantilly Gâteau au miel du Chef </p> | |
| | Vendredi | <p>Tomates - Vinaigrette Filet de colin  - Sauce au thym et citron Beignets de brocolis Yaourt Cimelait aromatisé  Galettes au beurre Bio </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.