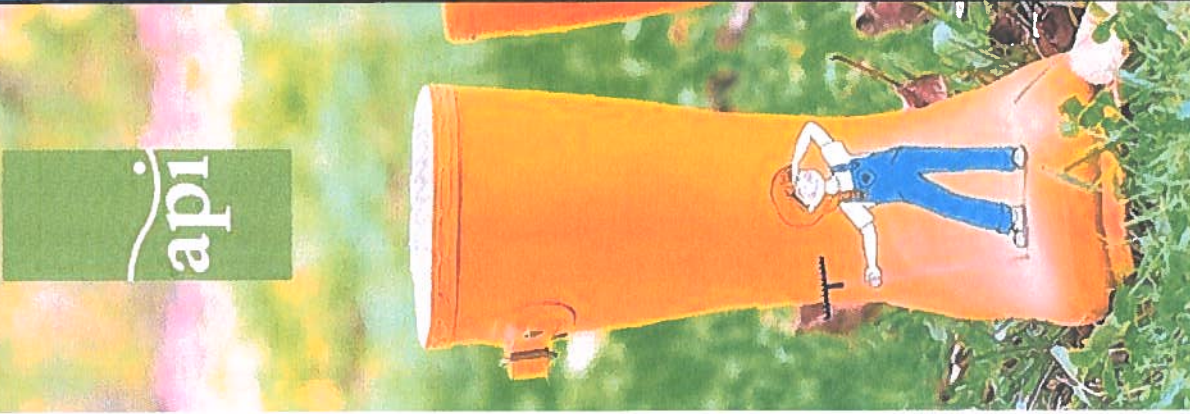



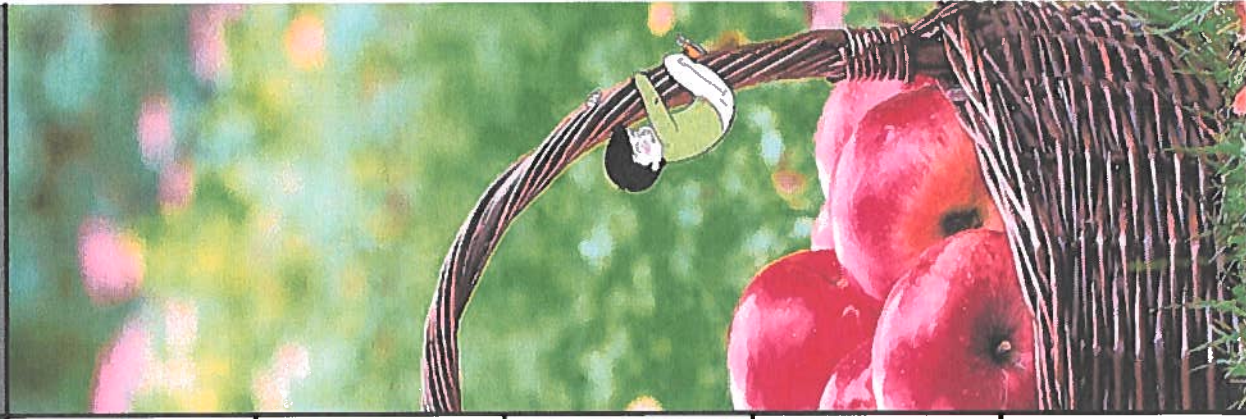















**Belfort du quercy**  
**Du 30/09/2024 au 04/10/2024**

Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Melon Egrainé de pois Bio  - Sauce tomate <b>Penne Bio</b>  <b>Emmental Bio râpé</b>  Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Crêpe au fromage Boulettes au boeuf  - Façon Strogonoff /Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff Carottes  <b>Galettes au beurre Bio</b>  Compote fraîche pomme banane Bio  </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Rôti de porc LR  - Sauce colombo /Palet végétarien maraîcher - Sauce colombo <b>Riz Bio Pilaf</b>  Yaourt sucré  Gâteau aux pommes du chef </p>	
	Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC  <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail   - Sauce tomate Cantal AOP  Poire</p>	

 Origine France  Produit labellisé  Plat signature

**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.**