















Belfort du quercy
Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu 5 éléments

| | | | |
|---|----------|--|---|
|  | Lundi | <p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon  /Gratin de pâtes au fromage Yaourt Cimelait aromatisé  Kiwi Bio  </p> |  |
| | Mardi | <p>Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf  /Lasagnes de légumes Edam Bio  Crème dessert à la vanille</p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Carottes râpées - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Ratatouille Gouda Bio  Banane Bio </p> | |
| | Vendredi | <p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin  - Sauce dieppoise Épinards à la Béchamel Crème anglaise Cake aux pépites de chocolat du chef </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.

Produit labellisé  Bio  Régional  Origine France  Plat signature