














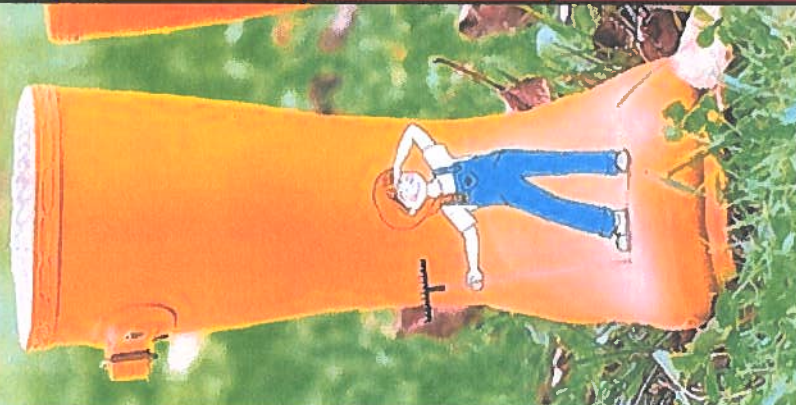


**Belfort du quercy H-9**  
**Du 06/01/2025 au 10/01/2025**

Menu 5 éléments

Lundi	<p> <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette            Cordon bleu de dinde  /Nuggets végétarien de blé            Petits pois            Madeleine Vital Ainé            Compote fraîche <b>pomme Bio</b>  ananas  </p>	
Mardi	<p>           Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)  /Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff            /Boulettes végétariennes - sauce stroganoff  <b>Haricots verts Bio</b>  persillés             Mimolette bio             Mousse au chocolat au lait         </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>           Potage de potiron (concentré)            Rôti de dinde  - Sauce Marengo            /Galette de soja provençale  - Sauce Marengo  <b>Coquillettes Bio</b>  /Edam Bio             Clémentine         </p>	
Vendredi	<p>           Carottes râpées - Vinaigrette            Tortillas de pommes de terre            Salade verte - Vinaigrette            Yaourt sucré             Galette des rois         </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.**