


















Belfort du quercy
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu 5 éléments

	<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce provençale / Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale Haricots verts Bio persillés   Edam Bio  Compote fraîche pomme Bio ananas  </p>	<p>Lundi</p>	
	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Tartiflette végétarienne au fromage Yaourt aromatisé  Banane Bio </p>	<p>Mardi</p>	
		<p>Mercredi</p>	
	<p>Salade verte - Vinaigrette Lasagnes au boeuf /Lasagnes de légumes Bethmale mi vache / mi chèvre fromagerie Faup Yaourt aromatisé </p>	<p>Jeudi</p>	
	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Chou fleur CE2 Béchamel  Crème anglaise Cake au chocolat du chef </p>	<p>Vendredi</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.