


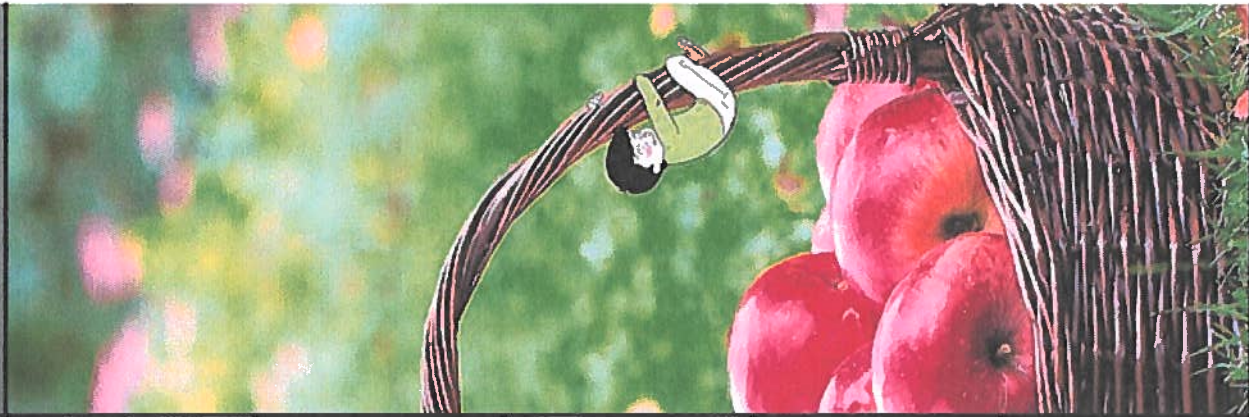
















**Belfort du quercy H-9**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

Menu 5 éléments

|  |   |   |
|--|---|---|
|   | <p><b>Lundi</b></p> <p>Potage de légumes verts (concentré)<br/>         Aiguillette de poulet - Sauce façon blanquette<br/>         /Galette végétarienne - Sauce façon blanquette<br/>         Coquillettes Bio <br/>         Saint Môret Bio <br/>         Flan nappé caramel</p> |  |
| <p><b>Mardi</b></p> <p>Salade de riz  - Vinaigrette<br/>         Steak haché de boeuf VBF  - Sauce aux oignons<br/>         /Galette épinards, blé et fromage - Sauce aux oignons<br/>         Haricots verts Bio persillés <br/>         Emmental Bio <br/>         Banane Bio </p>        |   |   |
| <p><b>Mercredi</b></p>   |   |   |
| <p><b>Jeudi</b></p> <p>Salade cocktail à l'orange<br/>         Dahl de lentilles Corail <br/>         Pommes de terre cubes rissolées <br/>         Mimolette bio <br/>         Carrot cake </p>   |   |   |
| <p><b>Vendredi</b></p> <p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons<br/>         /Oeuf dur - , mayonnaise<br/>         Poisson blanc meunière MSC <br/>         Épinards à la Béchamel<br/>         Galettes au beurre Bio <br/>         Compote fraîche pomme Bio poire  </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.**