











Belfort du query H-9
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Potage façon cultivateur (concentré) Cassoulet à la saucisse de Serrault /Lasagnes de légumes Camembert Bio Clémentine</p>	
	Mardi	<p>Salade de perles, haricots rouges et maïs - Vinaigrette Omelette au fromage du chef (MEA) Haricots verts Bio persillés Gouda Bio Flan au chocolat</p>	
	Mercredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce blanche /Nuggets de poisson - Sauce blanche Frites Bethmale mi vache mi chèvre Smoothie pomme épices</p>	
	Jeudi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette Filet de saumon MSC - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Emmental râpé Banane Bio</p>	
	Vendredi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette Filet de saumon MSC - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Emmental râpé Banane Bio</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.