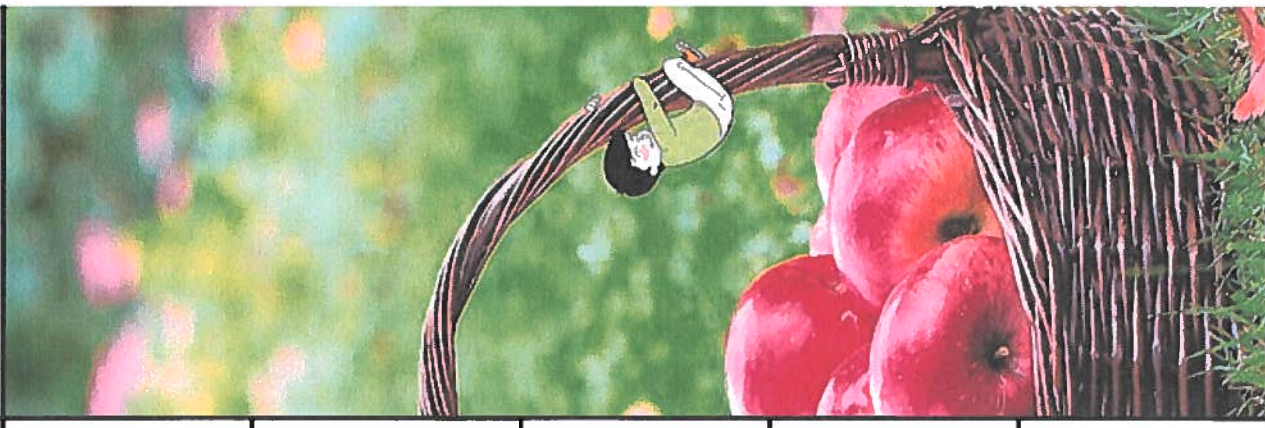

















**Belfort du quercy H-9**  
**Du 10/02/2025 au 14/02/2025**

Menu 5 éléments



	Lundi	<p><b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette                  Saucisse knack                  /Quenelle nature - Sauce tomate  <b>Lentilles Bio</b> au jus   <b>Edam Bio</b>                   Liégeois vanille</p>
	Mardi	<p>Pâte de campagne Label Rouge  - , cornichons                  /Médailillon de surimi - , mayonnaise                  Sauté de dinde  - Sauce au curry                  /Curry de poisson   <b>Semoule Bio</b>   <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic                   Pomme bio </p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette                  Hachis parmentier de boeuf                   /Parmentier au fromage  <b>Emmental Bio</b>                   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> ananas </p>
	Vendredi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette                  Chili sin carne  <b>Riz Bio</b> Pilaf                   Suisse sucré                   Tarte amandine aux fruits</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.**

 Origine France  Produit labellisé  Régional  Plat signature