

Sorèze
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu 5 éléments



		Menu 5 éléments
Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Galette végétarienne du chef Haricots verts Bio persillés   Bethmale mi vache mi chèvre Liégeois chocolat</p>	
Mardi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médaille de surimi - , mayonnaise Sauté de poulet  - Sauce chasseur /Nuggets de poisson Petits pois carottes Suisse sucré  Pomme Bio </p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Accras de morue Feijoada (à associer avec féculent) /CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent) Riz Bio Pilaf  Flan façon Pastel des Nata du chef </p>	
Vendredi	<p>Melon Filet de saumon MSC  - Sauce citron Spaghetti Edam Bio  Yaourt aromatisé </p>	

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes*

Sorèze
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi		Pain à sandwich - Garniture de jambon blanc - , beurre /Pain à sandwich - Garniture au thon	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon
mardi		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon
mercredi					
jeudi		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon
vendredi		Sandwich jambon beurre /Sandwich thon mayonnaise	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes*