

MENUS ST SULPICE OGEC

Semaine n°49 : du 5 au 9 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
ENTRÉE	Potage de légumes / betterave	Lentilles BIO échalote		Chou rouge vinaigrette	Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre à la savoyarde <i>S/viande s/porc : Croq végétarien</i>	Poisson pané		Bœuf bourguignon <i>S/viande : Filet de colin sauce aurore</i>	Riz à la cantonnaise	
	*** <i>S/viande S/porc : P.de terre rissolées</i>	Poêlée de légumes			Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Camembert	Cantal	
DESSERT	Kiwi	Clémentines		Liégeois au chocolat <i>S/viande S/porc : banane</i>	Smoothie pomme agrumes	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade western: haricots rouges, maïs
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivron, olive

P.A. n°2

Semaine n°50 : du 12 au 16 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO) / potage de légumes BIO	Carotte râpée		REPAS DE NOEL	Salade Antillaise BIO (ananas non BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf <i>S/viande : Omelette aux fines herbes</i>	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes			Merlu sauce américaine	
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	***			Haricots beurre	
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondelé			Brie	
DESSERT	Purée pomme poire	Compote fraise coupelle		Banane		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements