

MENUS ST SULPICE OGEC

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

Armistice



	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Velouté de légumes / céleri rémoulade	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>		Betterave vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO	Colin sauce citron		Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Filet de lieu sauce tomate</i>	
	***	Purée d'haricots verts		Tortis	
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert		Edam	
DESSERT	Compote fraise coupelle	Banane	Pomme		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade western: haricots rouges, maïs

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine	Semoule fantaisie		Potage Dubarry / chou blanc	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	Omelette		Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés <i>S/viande : Croq'végétarien</i>	Merlu sauce crustacés
	*** <i>S/viande : Pâtes papillon</i>	Petits pois au jus		Poêlée de légumes	Blé ou frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu Président		Pont l'Evêque	Gouda
DESSERT	Orange	Banane	Moelleux aux poires	Pomme	

BIO

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°4



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