

MENUS ST SULPICE OGEC

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette		Coquillettes BIO au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : Tortillas</i>	Parmentier de poisson (purée BIO)		Omelette	Palette de porc sauce provençale <i>S/viande S/porc : filet de colin sauce provençale</i>
	Carottes	***		Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Cotentin		Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes		Poire	Purée pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade de blé estival : blé, concombre, menthe
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Salade verte		Concombre	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori <i>S/viande : Croq basquaise</i>	Boulettes de bœuf à l'aigre douce <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Pont L'Evêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/porc s/viande : compote banane coupelle</i>		Fondant chocolat courgette	Purée de pomme

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements