

MENUS ST SULPICE OGE

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Haricots verts échalote		Raïta de carotte	Betterave vinaigrette / potage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Colin sauce dieppoise		Poulet tikka massala <i>S/viande : Filet de lieu crème curcuma</i>	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO)
	*** <i>S/viande : Purée de potiron</i>	Boulgour		Riz	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré		***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi		Lassi mangue cardamome	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)		Potage de potiron / chou-fleur vinaigrette	Céleri sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème <i>S/viande : Filet de colin sauce crème</i>	Boulettes de bœuf sauce piquante <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>		Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de p. de terre		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie		Vache qui rit	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/porc s/viande : compote banane coupelle</i>		Tarte au flan	Purée de pommes

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 & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements