

MENUS ST SULPICE OGEC

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Salade pastourelle		Concombre à la menthe	Céleri rémoulade au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet <i>S/viande S/porc : Nugget's de blé</i>	Colin meunière citron		Falafels	Estouffade de bœuf <i>S/viande : Filet de lieu sauce citron</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blancs</i>	Carottes		Courgettes au zaatar	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé		Fraidou	St Paulin
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc s/viande : compote poire coupelle</i>	Pomme	Gâteau à la fleur d'oranger	Fromage blanc aux fruits ind	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade Vendéenne : chou blanc, raisin

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte		Salade Vendéenne	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Omelette</i>	Curry de légumes et RIZ BIO		Tex Mex de bœuf au cumin <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Colin sauce berycy
	Petits pois	***		Coquillettes	Epinars béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal		Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Compote fraise coupelle	Purée pomme vanille	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