

MENUS ST SULPICE OGEC

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE				Betterave vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Tortis bolognaise de lentille</i>	Poisson pané
PRODUIT LAITIER				***	Purée de courgette
DESSERT				Yaourt aromatisé	Camembert
				Pomme	Pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

P.A. n°3

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Melon		Concombre ciboulette	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Filet de lieu sauce tomate</i>	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO figues (épices non bio)		Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Colin sauce crème
PRODUIT LAITIER	Riz créole	***		Petits pois BIO au jus	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt nature sucré	Emmental		Brie	Edam
	Purée pomme	Flan vanille <i>S/porc s/viande : compote fraise coupelle</i>		Clafoutis BIO aux griottes	Banane

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