

Menus St Sulpice

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 Mars 2023

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis
Salade fantaisie : ananas, raisins, céleri, pomme

P.A. n°4

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carottes BIO)	Potage de légumes / Betterave BIO ciboulette	Chou blanc vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Tortis au poisson</i>	Colin sauce Armoricaïne	Jambalaya de poulet (Riz BIO) Plat complet <i>S/viande : Omelette</i>	Faboulette de lentilles jaunes	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Filet de colin citron</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie	Fromage frais sucré	Tomme noire
DESSERT	Purée pomme cannelle	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Banane	Fromage blanc à la noix de coco

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES