

# Menus St Sulpice

Semaine n°11 : du 13 au 17 Mars 2023

Le Mexique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de riz, maïs poivron	Salade verte	Feuilleté au fromage	Chou-fleur sauce salsa	Velouté Dubarry / Carotte râpée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu <i>S/viande : Colin meunière</i>	Farfalles BIO au curry de pois chiche	Sauté de porc au miel épicé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Parmentier de bœuf et patate douce à la Mexicaine <i>S/viande : Omelette</i>	Curry de poisson au lait de coco
	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : Patate douce</i>	Blé
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme fraise</i>	Kiwi	Moelleux façon Torta de Cielo (Moelleux aux amandes)	Compote pomme

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastorelle: pâtes, tomate, poivron  
Salade Arlequin: Pomme de terre, Maïs, Poivron rouge et vert

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri sauce fromage blanc	Salade pastorelle	Betterave vinaigrette	Potage de légumes / Chou rouge vinaigrette	Salade Arlequin
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Saucisse sauce rougail</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Colin sauce citron	Cari de lentilles et pomme de terre	Sauté de bœuf printanier <i>S/viande : Filet de colin basilic</i>	Omelette
	Riz créole	Carottes	***	Semoule	Haricots beurre au curcuma
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Cotentin	Brie	Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme banane</i>	Banane	Poire	Milk shake pomme mangue	Pomme

P.A. n°2

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES