

# Menus St Sulpice

Semaine n°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Taboulé (semoule BIO)	Radis à la croque	Salade de blé BIO aux petits légumes	Velouté au potimarron / Carotte râpée	<b>Cervelas vinaigrette</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet rôti <i>S/viande : Filet de colin sauce basquaise</i>	<b>Chili sin carne BIO</b> (épices non BIO)	<b>Rôti de porc au romarin</b> <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Bœuf stroganof <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Colin meunière
	Mitonnée de légumes	***	Petits pois au jus	Coquillettes	Purée de brocolis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme</i>	Banane	Purée pomme rhubarbe	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise  
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°3

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes / Betterave vinaigrette	Salade verte	Salade Marco Polo	Salade fantaisie	Salade de riz, tomate, maïs
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulettes de boeuf sauce aigre douce <i>S/viande : Filet de colin crème curcuma</i>	<b>Parmentier de lentilles corail</b> (purée BIO)	<b>Quiche lorraine</b> <i>S/viande S/porc : Pizza au fromage</i>	Tandoori de volaille <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Filet de colin sauce Aurore
	Semoule	***	Salade verte	Carottes braisées	Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Edam	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Fondu président
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Compote pomme	<b>Dessert de Pâques</b>	Banane

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°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

