

# Menus St Sulpice

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes / Macédoine <b>BIO</b>	Céleri sauce fromage blanc	Salade de pâtes BIO au paprika	Salade de chou chinois à la coriandre	<b>Pâté de foie</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Hachis parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	<b>VÉGÉ</b> Curry de légumes d'hiver et RIZ BIO	<b>VÉGÉ</b> Nuggets de blé	<b>SAISON COEUR</b> Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Omelette aux champignons</i>	Colin sauce Normande
	***	***	Petits pois au jus	Bâtonnets de carottes aux oignons	Haricots beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Cotentin	<b>BIO</b> Gouda
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Clémentine	Moelleux coco	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°3

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	<b>BIO</b> Salade verte	Salade coleslaw	<b>BIO</b> Salade de blé fantaisie	Salade Antillaise (riz BIO)	Potage poireau pomme de terre / Pomme de terre à l'échalote
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>VÉGÉ</b> Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Poulet rôti au jus <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	<b>VÉGÉ</b> Clafoutis carotte cumin emmental	Goulash de bœuf <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin meunière
	***	<b>BIO</b> Boulgour	Epinards béchamel	Poêlée de légumes	Chou-fleur et romanesco
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cantal	Fondou président	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc au coulis de mangue	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote poire</i>	Pomme	Orange	<b>BIO</b> Banane

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

**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