

# Menus St Sulpice

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

VEGETARIEN

Le Brésil



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEN
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Chou-fleur vinaigrette	Salade de lentilles	Potage de légumes / Céleri rémoulade	Salade Brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	<b>Pommes de terre à la Savoyarde</b> <i>S/viande S/porc : Filet de colin sauce crevettes</i>	Eminé de poulet aux herbes <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)</b>	Moqueca de poisson (sauce curry, coco)
	Carottes	*** <i>S/viande S/porc : P.de terre rissolées</i>	Haricots verts	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc sucré	Brie
DESSERT	Pomme	Poire	Orange	Crêpe de la Chandeleur	Purée pomme ananas cannelle

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Brésilienne : carotte, noix de coco  
Salade exotique: riz, maïs, ananas  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

VEGETARIEN

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade exotique (riz BIO)	Salade coleslaw	Potage de légumes / Macédoine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Filet de colin sce basilic</i>	Penne à la bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Croq végétarien</i>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Blé BIO aux haricots rouges façon chili</b>	Parmentier de poisson
	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Penne</i>	Julienne de légumes	***	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Mimolette	Fraidou	Pont l'évêque	Fromage blanc sucré
DESSERT	Orange	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Compote pomme fraise</i>	Banane	Clafoutis aux poires	Kiwi

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES