

Menus St Sulpice

Semaine n°07 : du 13 au 17 Février 2023

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tortis	Betterave BIO ciboulette	Velouté de potiron / Haricots verts vinaigrette	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Colin pané	Colombo de volaille <i>S/viande : Filet de colin scc curry</i>	Riz à la Cantonnaise	Estouffade de bœuf <i>S/viande : Filet de colin scc tomate</i>
	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Boulgour	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Gouda	Fromage frais sucré	Coulommiers
DESSERT	Purée pomme vanille	Pomme	Kiwi	Poire	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc: compote pomme</i>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

Semaine n°08 : du 20 au 24 Février 2023

Vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<h1>VACANCES</h1>				
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES