

MENUS ST SULPICE

Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Taboulé	Lentilles à l'échalote	Betterave ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Colin sauce citron	Poulet Basquaise <i>S/viande : crêpe fruits de mer</i>	Riz à la Cantonnaise (sans viande)	Jambon blanc <i>S/porc S/viande : œuf dur mayonnaise</i>
	*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Purée de brocolis	Poêlée de légumes	***	Chips
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Petit fromage frais nature	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme fraise</i>	Banane	Pomme	Nectarine	Fourrandise à la fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	VACANCES				
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°3

Fête nationale

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.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES