

MENUS ST SULPICE

Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023



Victoire 1945		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Betterave vinaigrette	Salade Arlequin	Tomate vinaigrette à la framboise	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Boulettes de bœuf sauce provençale <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Quiche Lorraine <i>S/porc S/viande : omelette aux champignons</i>	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Poisson pané
			Semoule	Salade verte	***	Purée de carotte
PRODUIT LAITIER			Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT			Pomme	Flan vanille <i>S/porc S/viande : compote pomme fraise</i>	Purée pomme griotte	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade bicolore: carotte, radis
Salade de riz façon Niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°4

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Macédoine de légumes	Salade bicolore	Salade de riz façon Niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Sauté de bœuf aux poivrons <i>S/viande : omelette Basquaise</i>	Colin sauce curry	Croq Basquaise		
		Tortis	Haricots beurre	Ratatouille		
PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt nature sucré	Fondu président		
DESSERT		Pomme	Madeleine	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : compote pomme banane</i>		

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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES