

MENUS ST SULPICE

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

	REPAS VEGETARIEN			ASCENSION	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	BIO Raïta de concombre	BIO Salade Arlequin	Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf aux poivrons <i>S/viande : Filet de colin sauce poivrons</i>	VEGÉ Dahl de lentille corail et RIZ BIO	Quiche Lorraine <i>S/porc s/viande : Tarte aux légumes</i>		
PRODUIT LAITIER	BIO Pont l'Evêque	Emmental	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Pomme	Compote pomme banane	Purée pomme griotte		

P.A. n°4



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Salade bicolore: carotte, radis
Raïta de concombre: concombre sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	REPAS VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vgte	Tomate ciboulette	Carotte rapée au maïs	Coquillettes BIO au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	VEGÉ Croq basquaise	BIO Parmentier de poisson (purée BIO)	Sauté de porc à l'estragon <i>S/porc S/viande : Omelette sauce provençale</i>	BIO Boulettes de bœuf au thym <i>S/viande : Filet de colin poché citron</i>	BIO Rôti de porc au jus <i>S/porc s/viande : Nugget's de blé</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Edam	Brie	Fraidou	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc s/viande : Compote poire</i>	BIO Banane	Purée pomme pêche

P.A. n°5

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE