

# MENUS ST SULPICE

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

LUNDI DE PENTECOTE

REPAS VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Taboulé (semoule BIO)	Concombre et tomate	Melon	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pentecote	Poisson pané citron	Cari de lentilles et p. de terre	Marmite de poisson basquaise	Estouffade de bœuf <i>S/viande : Tortillas</i>
		Epinards béchamel	***	Pâtes papillon	Carottes
		Cantal	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert
		Pêche (sous réserve)	<b>Flan nappé caramel</b> <i>S/porc s/viande : Pomme</i>	Compote poire	Clafoutis aux abricots
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

P.A. n°1

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

REPAS VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade Italienne BIO (olives et basilic non bio)	P. de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc <i>S/porc s/viande : Croq'végétarien</i>	Merlu sauce catalane	Paupiette de veau sauce curry <i>S/viande : Filet de colin sauce curry</i>	Omelette	Chili con carne et RIZ BIO <i>S/viande : Chili sin carne</i>
	Semoule	Blé	Haricots beurre	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Fromage frais sucré	Mimolette	Carré frais	Coulommiers
DESSERT	<b>Liégeois vanille</b> <i>S/porc s/viande : Compote poire</i>	Nectarine (sous réserve)	Pomme	Banane	<b>Mousse au chocolat</b> <i>S/porc s/viande : Compote pomme fraise</i>

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.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

SAU PLUS PRÈS DES TERRAINS