

MENUS ST SULPICE

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	BIO Salade verte	Betteraves et mâche
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc <i>S/porc s/viande : Croq'végétarien</i>	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (<i>semoule BIO</i>) <i>S/viande : Couscous de légumes</i>	BIO Sauté de boeuf marengo <i>S/viande : Filet de colin sauce tomate</i>	VEGÉ Riz à la cantonnaise
	BIO Purée de pois cassés	Carottes BIO à la crème curcuma	***	Pâtes tortis	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu Président	BIO Emmental	Camembert	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille <i>S/porc s/viande : Compote pêche</i>	Poire	Pomme	Banane	Smoothie pomme fruits rouges

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

P.A. n°2

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

REPAS VEGETARIEN

LA BRETAGNE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	BIO Semoule fantaisie	BIO Carotte râpée	Salade de riz tomate concombre	Salade du Léon BIO (persil non bio)	Saucisson à l'ail <i>S/porc s/viande : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Omelette</i>	VEGÉ Parmentier d'haricots rouges	Rôti de porc au jus <i>S/porc S/viande : Filet de colin sauce citron</i>	Galette saucisse <i>S/porc s/viande : Crêpe aux fruits de mer</i>	Merlu sauce beryc
	*** <i>S/viande : courgettes à la provençale</i>	***	Petits pois au jus	Salade verte	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Cantal	Cotentin	Carré fromager	Yaourt aromatisé	Camembert
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	BIO Poire	Crêpe au caramel beurre salé	BIO Banane

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES