














MENUS ST SULPICE

Semaine n°27 : du 4 au 8 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Semoule fantaisie	 Carotte râpée	Courgette râpée rémoulade	 Tomate à la croque	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Moussaka de bœuf <i>S/viande : Nugget's de blé</i>	 Faboulettes de lentilles corail	 Filet de colin sauce curry	 Jambon blanc <i>S/porc Jambon de dinde S/viande : Œuf dur</i>	
	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Ratatouille	 Tortis	Chips	
 PRODUIT LAITIER	 Camembert	Buchette	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	
 DESSERT	Pastèque	Riz au lait	Compote pomme fraise	Fourrandise abricot	







P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie:
semoule, tomate, maïs

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	<h1>Vacances</h1>			 Betterave vinaigrette	Pâté de foie <i>S/porc s/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Tortis bolognaise BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : Tortis BIO à la napolitaine</i>	Colin pané citron
 PRODUIT LAITIER				***	Purée de courgette
 DESSERT				Yaourt aromatisé	 Camembert
				Pomme	Pêche

P.A. n°1

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

