commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 03/09 au 14/09/2018

PRODUIT FAIT MAISON

81% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 36

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi	Jeudi 6	Vendredi 7
Duo de Pastèque et Melon	Taboulé	Saisissez le menu	Salade de Concombre	Betterave Vinaigrette
Rôti de Porc et Son Jus	Aiguillettes de Poulet au Curry		Filet de Colin Sauce Citron	Tomate Farcie
Pommes Noisette	Haricots Verts		Gratin de Chou Fleur	Riz Créole
Comté	Bûche de Chèvre		Fromage Blanc Fermier	Fromage
Glace	Fruit de Saison		Madeleine	Raisins

Semaine 37

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi	Jeudi 13	Vendredi 14
Radis et son Beurre	Cake au Surimi	Saisissez le menu	Melon	Rillettes et Cornichons
Rougail Saucisse	Sauté de Dinde à la Crème		Estouffade de Bœuf au Paprika	Brandade de Poisson
Courgettes	Petit Pois		Poêlée Méridionale	Salade Verte
Vache qui Rit	Saint Paulin		Brie	Fromage
Yaourt Fermier Aromatisé	Salade de Fruits		Gâteau au Chocolat	Fruit de Saison

EQUI'TABLES NUTRITION CONSEIL

Menus validés par Sandra BELLANGER-RETIF Diététicienne & Formatrice PNNS

F : Frais
S : Surgelés
E : Epicerie

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

VBF : Viande Bovine Française

VPF: Viande de Porc Française

Toutes nos volailles sont nées, élevées et abattues en France

Label rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

*Fromagerie Maurice (37) **Lait de Verneuil *** Prairies de la Gartempe