commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 15/10 au 19/10/2018

PRODUIT FAIT MAISON

73% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 42

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de Chèvre Chaud	Salade de Mais au Thon		TOURS CITE DE LA GASTRONOMIE	Terrine de Poissons
Mouclade	Nugget's de Poulet		Crumble de Butternut	Couscous
Penne Regate	Purée de Carotte		Choux Farcis	Semoule
Coulommiers	Emmental		Brie	Fromage
Yaourt Nature Fermier	Fruit de Saison		Pomme Caramélisée	Crème Vanille Tuile Carambar

Semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Saisissez le menu		

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