commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 17/09 au 28/09/2018

PRODUIT FAIT MAISON

81% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 38

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi	Jeudi 20	Vendredi 21
Quiche Jambon	Carottes Rapées	Saisissez le menu	Céleri rémoulade	Oeuf Dur Mayonnaise
Émincé de Bœuf au Olives	Tortilla au Chorizo		Blanc de Poulet au Corn Flakes	Filet de Poisson Frais
Boulgour	Salade Verte		Pommes Sautées Persillées	Carottes Glacées
Cantal	St Môret		Fromage Blanc Fermier	Fromage
Compote Pomme Abricot	Mousse au Fruits Exotiques		Benoitine	Fruit de Saison

Semaine 39

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade Verte et Dès d'Emmental	**Rosette et son Beurre**	Saisissez le menu	Macédoine de Légumes	Radis Beurre
Rôti de Dinde aux Épices	**Filet de Merlu Sauce Vin Blanc**		Boudin Blanc	Sauté de Veau Marengo
Duo de Haricots	**Gratin de Brocolis**		Purée Pomme de Terre et Pomme Fruit	Coquillette
Camembert	**Tomme de Savoie**		Fromage	Gouda
Yaourt Nature Fermier	**Fruit de Saison**		Fruit de Saison	Gâteau au Citron

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