commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 01/10 au 12/10/2018

PRODUIT FAIT MAISON

78% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 40

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi	Jeudi 04	Vendredi 05
Carottes Rapées	Salade de Lentilles au Petits Légumes		Céleri Remoulade	Salade de Tomate Mozzarella
Filet de Poisson Pané	Émincé de Porc à la Moutarde		Poulet Basquaise	Parmentier de Bœuf BIO
Fondue de Poireau	Poêlée de Courgette et Fenouil		Riz Créole	Salade Verte
Kiri	Fromage		Gouda	Mimolette
Crème Chocolat	Fruit de Saison		Yaourt Fermier Aromatisé	Smoothie Fruits Rouge

Semaine 41

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Taboulé de Quinoa	**Concombre Tzaziki**	Semaine du Goût	Salade Mâche et Dès de Fêta	Betteraves à la Vinaigrette
Sauté de Bœuf Provençal	Colombo de Poisson	Menu Céréales et Graines	Saucisse Toulouse Grillée	Aiguillette de Poulet au Sésame
Haricots Verts	Mélange de Riz		Trio de Choux	Rosti
Vache qui Rit	Saint Nectaire		Fromage	Fromage Blanc Fermier
Fruit de Saison	Île Flottante		Cake Banane et Farine D'Épeautre	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