commune de cerelles

# Valeurs Culinaires

*Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.*

**Semaines du 21/01/2019 au 01/02/2019**

PRODUIT FAIT MAISON

72% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

## Semaine 04

| Lundi 21 | Mardi 22 | Mercredi 23 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
|---|---|---|---|---|
| Quiche Lorraine | Betteraves Vinaigrette | Saisissez le menu | Velouté de Brocolis | Céleri Rémoulade |
| Poulet à l'Indienne | Tortilla Pomme de Terre et Fromage | | Filet de Colin Crème de Ciboulette | Saucisse de Toulouse |
| Légumes Sautés | Salade Verte | | Pommes Rissolées | Lentilles |
| Mimolette | Carré Ligueil | | Edam | Yaourt Fermier |
| Fruits de Saison | Compote | | Fruits de Saison | Gâteau Marbré |

## Semaine 05

| Lundi 28 | Mardi 29 | Mercredi 30 | Jeudi 31 | Vendredi 01 |
|---|---|---|---|---|
| **Salade Mêlée** | Pâté de Campagne | Saisissez le menu | Velouté de Potiron | Salade de Haricots Verts |
| **Poisson Frais Crème Citronnée** | Sauté de Dinde à la Normande | | Cordon Bleu | Langue de Bœuf Sauce Tomatée |
| **Pépinettes** | Petit Pois Carottes | | Gratin de Chou-Fleur | Purée de Pois Cassé |
| **Petit Suisse** | Comté | | Fromage | Saint Nectaire |
| **Fruits de Saison** | Rose des Sables | | Île Flottante | Fruits 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