commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 25 février au 8 mars 2019

PRODUIT FAIT MAISON

78% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 9

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 1er
Potage de Légumes Boulettes d'Agneau à l'Orientale Semoule Bûchette de Chèvre Fruit de Saison	Salade Verte aux Radis Noirs et Emmental Estouffade de Porc aux Olives Haricots Verts Emmental Compote	Saisissez le menu	Salade de Betteraves Parmentier de Bœuf Salade Verte Vache qui Rit Fruit de Saison	Cake Surimi-Ciboulette Blanquette de Poisson Carottes Vichy Camembert Œufs au Lait

Semaine 10

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Céleri Rémoulade Rôti de Porc Sauce aux Champignons Boulgour Carré Frais Fruit de Saison	MARDI GRAS Velouté de Poireaux Coquillettes Savoyardes au Poulet Salade Bleu Beignet	Saisissez le menu	Salade Pommes de Terre et Saucisson à l'Ail Aiguillettes de Poulet aux Corn Flakes Duo de Choux Coulommiers Fruits de Saison	Carottes Râpées Vinaigrette au Curry Pavé de Poisson Pané Citron Riz Pilaf Yaourt Fermier Poire au Chocolat

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