commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 25 mars au 5 avril 2019

Semaine 13

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Crêpe au Fromage	Potage aux Vermicelles		Taboulé	Salade de Chou Blanc Dés d'Emmental
Steack Haché	Poisson Frais à l'Oseille		Œufs Durs Gratinés	Bœuf Bourguignon
Gratin de Chou Fleur	Coquillettes		Épinards à la Crème	Frites
Gouda	Brique Bleu		Fromage	Tomme Noire
Fruit de Saison	Mousse au Chocolat		Fruit de Saison	Salade de Fruits

Semaine 14

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de Cœur de Palmier	Velouté de Carottes		Betteraves Rouges Vinaigrette	Toasts de Rillettes Cornichons
Rougail de Saucisses	Sauté de Dinde Crème et Champignons		Filet de Merlu Sauce Curry	Veau Marengo
Riz Créole	Gratin de Courgettes		Flan de Carottes	Printanière de Légumes
Mimolette	Fromage		Yaourt Fermier	Brie
Ananas	Clafoutis		Madeleine	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