Cerelles

# Valeurs Culinaires

*Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.*

**Semaines du 17 Juin au 28 Juin 2019**

PRODUIT FAIT MAISON

65% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

## Semaine 25

| Lundi 17 | Mardi 18 | Mercredi 19 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
|---|---|---|---|---|
| Salade Verte et Surimi<br>Tomate Farcie<br>Emmental<br>Fruit de Saison | SUCRE/SALE<br>Salade aux Fraises et Avocat<br>Tajine de Poulet oignon et miel<br>Semoule<br>Fromage Blanc Coulis de Fruit Rouge<br>Gâteau aux Carottes | Saisissez le menu | Mousse de Foie et cornichons<br>Pavé de Poisson Sauce Crevette<br>Gratin de Choux<br>Petits Suisses<br>Salade de Fruits | Melon<br>Boulettes d'Agneau Crème et Champignons<br>Purée de Pomme de Terre et Céleri<br>Brie<br>Chocolat Liégeois |

## Semaine 26

| Lundi 24 | Mardi 25 | Mercredi 26 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
|---|---|---|---|---|
| **Tomate Maïs Mozzarella**<br>**Jambon**<br>**Coquillettes**<br>**Edam**<br>**Glace** | Piémontaise<br>Rôti de Dinde aux Champignons<br>Tian de Légumes<br>Fromage<br>Fruits de Saison | | Salade Espagnol (salade chorizo croûton )<br>Paëlla de Poulet<br>Fromage<br>Fruit de Saison | Concombres à la Menthe<br>Raviolis de Boeuf<br>Salade Verte<br>Fromage<br>Tarte 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