Cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 3 Juin au 14 Juin 2019

PRODUIT FAIT MAISON

75% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 23

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de Haricots Verts en Vinaigrette Filets de Colin à la Crème de Ciboulette Gratin de Légumes Bleu Glace	Salade de Maïs Rôti de Porc à la Moutarde Purée de Pomme de Terre Brie Fruits de Saison	Saisissez le menu	Taboulé Mijoté de Bœuf au paprika Duo de Carottes et de Salsifis Vache qui Rit Fruits de Saison	Terrine de Légumes Poulet au Corn Flakes Pommes Rissolées Fromage Gâteau au Chocolat

Semaine 24

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Pastèque **Chipolatas Sauce Barbecue** **Pennes** **Mimolette** **Fruits de Saison**	Carottes Râpées Estouffade de Boeuf Haricots Verts Camembert Clafoutis aux fruits rouges	Saisissez le menu	Saucisson à l'ail Aiguillettes de Poulet au curry Tomates Provençales Saint-Paulin Fruits de Saison	AMERIQUE Salade Western (salade maïs poivrons tomates) Hot Dog Potatoes Cheddar Glace

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