Cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 02 au 13 Septembre 2019

PRODUIT FAIT MAISON

FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves Vinaigrette	Taboulé	Saisissez le menu	Salade Œufs Durs Tomates	Champignons à la Crème
Beignets de Poisson	Escalope de Dinde à la Normande		Steak Haché Sauce Échalote	Pâtes Façon Carbonara
Riz pilaf	Haricots verts persillés		Frites	Fromage
Fromage	Camembert		Yaourt Nature Sucré	Mousse Chocolat
Compote Pomme Banane	Fruits de Saison		Fruits de saison	

Semaine

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes Râpées	Radis et son Beurre	Saisissez le menu	Melon	Salade de Riz Thon et Tomates
Cordon Bleu	Rôti de Porc Sauce Dijonnaise		Bœuf au Paprika	Poisson Frais Sauce Aneth
Petits Pois	Purée		Carottes vichy	Ratatouille
Tomme Blanche	Mimolette		Fromage Blanc	Fromage
Fruits de Saison	Compote		Galettes Poitevine	Flan Pâtissier

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