commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

PRODUIT FAIT MAISON

81% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaines du 14/10/2019 au 18/10/2019

Semaine 42

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade Coleslaw Aiguillette de Poulet au Lait de Coco Purée de Pommes de Terre Emmental Fruit de Saison	Salade de Tomates au Thon Risotto de Légumes Saint Nectaire Gâteau au Yaourt	Saisissez le menu	Macédoine de Légumes Filet de Hoki au Citron Gratin de Courgettes Provençale Yaourt Fermier Sucré Broyé du Poitou	Salade d'Automne (S. Verte Noix Tomates) Pâtes à la Bolognaise Fromage Compote

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Vacances de la Toussaint	**Vacances de la Toussaint**	**Vacances de la Toussaint**	**Vacances de la Toussaint**	**Vacances de la Toussaint**

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