commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 16/09/2019 au 27/09/2019

PRODUIT FAIT MAISON

72% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 38

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Melon	Haricots Verts en Vinaigrette		Salami et son Beurre	Salade Niçoise
Émincé de Bœuf aux Olives	Lasagnes de Légumes		Blanquette de la Mer	Rôti de Porc au Jus
Gratin de Courgettes	Salade Verte		Semoule	Carottes et Salsifis
Tomme grise	Carré de Ligueil		Brie	Fromage
Fruits de Saison	Compote		Fruit de Saison	Petits Suisse aux Fruits

Semaine 39

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade de Tomate au Basilic	Melon	Saisissez le menu	Céléri Rémoulade	Salade Mêlée à l'Emmental
Sauté de Dinde aux Champignons	Cordon Bleu		Crumble de Légumes et Fromage	Filet de Merlu Sauce Bretonne
Gratin Chou Fleur et Pomme de Terre	Petit Pois à la Française		Salade Verte	Haricots Beurre
Edam	Fromage Blanc Fermier		Saint Nectaire	Camembert
Smoothie Pomme Banane	Broyé du Poitou		Eclair au Chocolat	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