commune de cerelles

Valeurs Culinaires

Nos chefs, Des produits, Vos valeurs.

Semaines du 30/09/2019 au 11/10/2019

PRODUIT FAIT MAISON

81% FAIT MAISON CETTE SEMAINE

Semaine 40

Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Carottes Râpées	Concombre à la Crème		Saucisson à l'Ail et son Beurre	Betteraves Rouges et Maïs
Sauté de Bœuf au paprika	Gratiné de Tortis à la Napolitaine		Filet de Poisson Pané	Mijoté de Porc
Lentilles	Bûchette de Chèvre		Ratatouille Niçoise	Haricots Verts Persillés
Edam	Yaourt Fermier aux Fruits		Brie	Vache qui Rit
Compote de Pomme			Fruit de Saison	Smoothie Banane

Semaine 41

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade de Tomate au Basilic	Pâté de Campagne et Cornichons		Salade Verte au Surimi	**Radis Beurre**
Émincés de Poulet	Filet de Colin Sauce à l'Estragon		Rôti de Porc Sauce au Romarin	**Œufs Florentine**
Petits Pois	Carottes Vichy		Riz Pilaf	**Épinards et Pommes de Terre**
Saint Paulin	**Emmental**		Fromage Blanc Fermier	**Kiri**
Crème Vanille	Cake aux Chocolat		Madeleine	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