Saint Sulpice de Faleyrens
5000 ANS D'HISTOIRE

Semaine du 10/06/2024 au 14/06/2024			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Salade de courgettes Palette sauce diable Macaroni au beurre AB Fromage AOP Fruit	**Végétarien** Pastèque Moussaka végét. Laitue Yaourt AB	Salade composée Suprême de poulet Purée de carottes au cumin Compote AB et biscuit	Friand au fromage Poisson du marché Fondue de poireaux à la crème Batonnet de glace

Semaine du 17/06/2024 au 21/06/2024			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Œufs mimosa Bifteck à l'échalotte Haricots beurre à la persillade Fromage blanc AB	Melon Jambon fumé grillé Pommes noisettes Cône glacé	Tartelette d'houmous Paupiette de volaille Tomates provençales Fromage AOP Fruit AB	Rillettes du Mans et cornichons Calamars à la romaine Poêlée de légumes AB Crème caramel

Semaine du 24/06/2024 au 28/06/2024			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Végétarien Carottes râpées Lasagnes de légumes Batavia AB Sundae caramel	Pastèque Brochette de dinde Choux fleur à la persillade Yaourt aux fruits	Rillette de thon maison Lomo grillé Aubergines grillées Fromage AOP Fruit AB	Concombre et féta Poisson du marché Riz AB créole Chouquette maison

Semaine du 01/07/2024 au 05/07/2024			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Abricot au surimi Boulettes d'agneau Boulgour AB Fromage AOP / fruit	Tomates, mozzarella et basilic Chipolatas Courgettes AB au curry Tartelette aux fraises	Taboulé Filet de lieu menunière Carottes vichy Yaourt sucré AB	Melon Rôti de boeuf Chips Mars glacé

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

VOLAILLE FRANÇAISE

« Fait Maison »

VOLAILLE FRANÇAISE