



Semaine du 2 au 8 juillet 2018

Lundi

Taboulé  
Sauté de bœuf à l'ancienne  
Haricots verts à la provençale  
Tomme noire des Pyrénées  
Fruit

Mardi

Tomate vinaigrette  
Manchons de poulet à la mexicaine  
Blé  
Fromage frais Paysan Breton  
Compote pommes cassis

Mercredi

Judi

Concombre fromage blanc  
Médailon de porc sauce Robert  
Pommes de terre vapeur  
Bûchette de chèvre laits mélangés  
Salade de fruits frais

Vendredi

Melon  
Filet de colin sauce crustacés  
Petits pois très fins  
Petit suisse  
Moelleux aux noisettes du Limousin

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés



### L'info de Steeby

L'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire sont liés.

Cela débouche sur 2 objectifs complémentaires :

- Adapter au mieux les quantités commandées par rapport aux quantités consommées
- Proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés

Manchons de poulets à la mexicaine : marinés et enrobés d'une préparation légèrement épicée (paprika, tomate en poudre et plantes aromatiques).

Sauce Robert : sauce tomates, champignons émincés, cornichons, oignons, ail.

Moelleux aux noisettes du Limousin : provient de la pâtisserie « Les comtes de la Marche » située à La Celle Sous Gouzou (23).

Produits de saison :

Rejoignez-nous sur facebook !

