













SEMAINE 03 : du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p><b>Céleri râpé</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Salade de pommes de terre - Thon</b></p> <p>*</p>	<p><b>Salade verte – Thon - Maïs</b></p> <p>*</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Concombres à la crème</b></p> <p>*</p>
<p><b>Jambon grill</b></p>   <p>*</p>	<p><b>Sauté de porc à la moutarde</b></p>   <p>*</p>	<p><b>Pâtes Bolognaises</b></p>    <p>*</p>	<p><b>Escalope de dinde à la crème</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Lieu sauce citron</b></p>   <p>*</p>
<p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p>   <p>*</p>	<p><b>Brocolis</b></p>  <p>*</p>	<p>*</p>	<p><b>Riz blanc</b></p>   <p>*</p>	<p><b>Printanière de légumes</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Mimolette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p>	<p><b>Fromage</b></p> <p>*</p>	<p><b>Yaourt de la Bazinière</b></p> <p>*</p>	<p><b>Pâtisserie</b></p>
<p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Compote</b></p>		

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-CŒufs

Féculeux (pâtes...)

Produits laitiers

 plat fait maison

 frais

 produit congelé

 conserve

 poisson frais

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement. Merci de votre compréhension. Vos commentaires sont les bienvenus. Ils nous permettront de mieux vous servir. Nos viandes sont en provenance de l'Union européenne (UE) et de France le plus souvent.

**Du BIO dans votre assiette : SARCEL a entamé cette démarche et entend l'amplifier. Actuellement, toutes les légumineuses, mais également certains légumes, sont frappés du label AB.**