



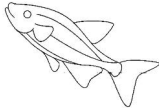


SEMAINE 04 : du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes à l'emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pommes de terre – Thon - vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p>*</p> <p><b>Petits pois</b></p>  <p>*</p> <p><b>Tomme noire</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc</b></p> <p>*</p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p>  <p>*</p> <p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Ebly</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt de la Bazinière</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Brandade de colin et saumon</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Confiture</b></p>

**Légende**

Fruits et légumes cuits  
Fruits et légumes crus  
Viande-Poisson-Œufs  
Féculents (pâtes...)  
Produits laitiers

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.**