





SEMAINE 04 : du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes à l'emmental</p> <p></p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pommes de terre – Thon - vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Paupiette de veau</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme noire</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Chou-fleur</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ebly</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Brandade de colin et saumon</p> <p> </p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>

-  plat fait maison
-  frais
-  produit congelé
-  conserve
-  poisson frais

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.