

















SEMAINE 06 : du 4 au 8 février 2019

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Salade verte – Thon – Gruyère - Maïs</p> <p>*</p> <p>Boudin</p> <p> *</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p> *</p> <p>Vache qui rit</p> <p> *</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Boeuf</p> <p> *</p> <p>Carottes</p> <p> *</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Fruit frais</p> <p></p>	<p>Haricots verts- Thon vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Quenelle de brochet</p> <p> *</p> <p>Printanière de légumes</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Yaourt</p> <p>*</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>*</p> <p>Poulet</p> <p> *</p> <p>Frites</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pommes de terre – Jambon blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson pané</p> <p> *</p> <p>Epinards à la crème</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p>Bugne</p> <p></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.