


# REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 37 : du 10 au 14 septembre 2018

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>Salade de blé</b>  *	<b>Terrine de poisson</b> *	<b>Haricots verts vinaigrette</b>  *	<b>Tomates</b> *	<b>Concombre vinaigrette</b> *
<b>Sauté de dinde</b>  *	<b>Pâtes bolognaise</b>  *	<b>Cordon bleu</b>  	<b>Rôti de dinde à la crème</b> *	<b>Filet de colin beurre persillé</b>  *
<b>Salsifis</b>    *	<b>Salade verte</b> *	*	<b>Carottes</b>  	<b>Pommes de terre vapeur</b>  *
<b>Fromage blanc à la vanille</b> *	<b>Gouda</b> *	 *	*	<b>Brie de Maubert</b> *
<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b> 	* <b>Fruit</b>	* <b>Biscuit</b>	* <b>Compote de pommes</b>

 plat fait maison  
 produit congelé  
 conserve  
 poisson frais

**Légende**

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Cœufs

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.**