


















REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 38 : du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	
Taboulé  *	Salade de riz  *	Betteraves rouges vinaigrette *	Tomates vinaigrette BIO  *	Œufs mayonnaise *	
Paupiette de veau   *	Boeuf  *	Saucisse de porc  *	Poulet rôti *	Colin sauce crevettes  *	
Printanière de légumes  *	Carottes  *	Lentilles Bio de Vendée  *	Purée de pommes de terre *	Gratin de courgettes  *	 plat fait maison
Vache qui rit *	Emmental *	Fromage *	Fromage blanc *	Camembert  *	 conserve
Fruit	Fruit 	Fruit	Confiture	Fruit	 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.