























SEMAINE 49 : du 3 au 7 décembre 2018

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Potage de légumes</p> <p> </p> <p></p> <p>*</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p>	<p>Salade d'endives – Jambon blanc – Emmental</p> <p>*</p>	<p>Carottes râpées</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>
<p>Chili con carne</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Boeuf</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Poulet</p> <p></p> <p></p> <p>*</p>	<p>Emincé de dinde sauce forestière</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Lieu beurre d'escargot</p> <p> </p> <p>*</p>
<p>Salade verte</p> <p>*</p>	<p>Carottes</p> <p></p> <p></p> <p>*</p>	<p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Côtes de blettes</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Courgettes – Pommes de terre</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Emmental</p> <p>*</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Riz au lait</p> <p></p> <p></p>	<p>Eclair chocolat</p> <p></p> <p></p>
<p>Fruits au sirop</p>	<p>Compote</p>	<p>Confiture</p>		

 plat fait maison
 frais
 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.