


















REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 11 : du 09 au 13 mars 2020

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade pommes de terre - Thon</p> <p>*</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p>  <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc</p>   <p>*</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade d'endives - Dés d'emmental</p>   <p>*</p> <p>Chipolatas</p>  <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce béarnaise</p>  <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Ceufs
 Féculents (pâtes...)
 Produits laitiers

 plat fait maison
 frais
 poisson frais

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.