















SEMAINE 14 : du 1 au 5 avril 2019

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p>Potage vermicelle boeuf</p> <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p>	<p>Pomelos</p> <p>*</p>	<p>Salade verte – Maïs - Thon</p> <p>*</p>
<p>Rôti de porc sauce moutarde</p>  	<p>*</p>	<p>Escalope de dinde viennoise</p> 	<p>Poulet rôti</p> 	<p>Colin sauce beurre citronné</p> 
<p>Choux de Bruxelles</p> 	<p>Pâtes Bolognaise</p> 	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>Printanière de légumes</p> 
<p>Brie</p> 	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Haricots verts - Champignons</p> 	<p>Pommes de terre rissolées</p> 	<p>*</p>
<p>Fruit</p> <p>*</p>	<p>Fruit</p>	<p>Riz au lait</p> 	<p>*</p>	<p>Glace</p> <p>*</p>
			<p>Crème dessert</p>	<p>Biscuit</p>

-  plat fait maison
-  frais
-  produit congelé
-  conserve
-  poisson frais

Légende

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.