

SEMAINE 20 : du 13 au 17 mai 2019

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Salade verte – Thon - Maïs</b></p> <p>*</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Terrine de porc</b></p> <p>*</p>
<p><b>Sauté de dinde</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Brin de veau</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poulet</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Chipolatas</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Lieu sauce hollandaise</b></p> 
<p><b>Blé</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Chou-fleur béchamel</b></p>   	<p><b>Flageolets</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Frites</b></p> <p>*</p>	<p><b>Printanière de légumes</b></p> 
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomme noire</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tarte aux fruits</b></p> 	<p><b>Yaourt de la Bazinière</b></p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>*</p>
<p><b>Confiture</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>			<p><b>Fruit</b></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.**