









SEMAINE 22 : du 27 au 31 mai 2019

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes Bolognaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Boeuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Maïs – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Boudin noir</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Crème dessert</p> <p></p> <p>Biscuit</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.