


# REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 24 : du 12 au 16 juin 2016

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p><b>Salade verte – Maïs</b>  <b>– Thon</b></p> <p>*</p> <p><b>Boudin noir</b></p>  <p>*</p> <p><b>Haricots verts au beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Confiture</b></p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Boeuf</b></p> <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt de la Bazinière</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Saucisse de Strasbourg</b></p>  <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b>        (local- Oulmes-85)</p> <p>*</p> <p><b>Escalope de dinde à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Printanière</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p>  <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Terrine de porc</b></p> <p>*</p> <p><b>Colin sauce crevettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b></p>  <p>*</p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

<b>Légende</b>
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Œufs
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.**