

















SEMAINE 24 : du 10 au 14 juin 2019

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
F É R I É		Pommes de terre – Thon vinaigrette	Terrine de porc	Betteraves rouges vinaigrette	Macédoine de légumes
		*	*		*
		Sauté de dinde	Quenelle de brochet	*	Poisson pané
				Pâtes Carbonara	
		*	*		*
	Chou Brocolis	Riz	Salade verte	Epinards hachés à la crème	
		*	*		
	*	Fromage	*		
	Vache qui Rit	*	Yaourt de la Bazinière	*	
		Fruit		Glace	
	*			*	
	Fruit			Biscuit	

 plat fait maison
 frais
 produit congelé
 conserve
 poisson frais

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Cœufs
 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.