



















SEMAINE 25 : du 17 au 21 juin 2019

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Céleri rémoulade	Haricots verts – Thon vinaigrette	Terrine de légumes	Carottes râpées 	Radis beurre
*	*	*	*	*
Rôti de dinde 	Tajine de boeuf 	Jambon Grill 	Œufs durs sauce aurore  	Colin sauce beurre citronnée 
*	*	*	*	*
Purée de pommes de terre	Semoule 	Haricots blancs Bio de Vendée 	Courgettes-Pommes de terre persillées 	Riz
*	*	*	*	*
Camembert 	Bûchette lait mélangé	Fromage	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé 
*	*	*	*	*
Compote	Fruit 	Compote		Biscuit

Légende

-  Fruits et légumes crus
-  Fruits et légumes cuits
-  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.