


















SEMAINE 36 : du 3 au 7 septembre 2018

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Tomates</p> <p></p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p>
<p>Jambon Grill</p> <p>*</p>	<p>Chipolatas</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Raviolis de volaille</p> <p></p>	<p>*</p>	<p>Moules</p> <p> </p> <p></p>
<p>Haricots beurre</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Haricots verts</p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p>*</p>	<p>Blanquette de veau</p> <p></p> <p></p>	<p>*</p>
<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Edam</p> <p>*</p>	<p>Salade verte</p> <p>*</p>	<p>Riz</p> <p>*</p>	<p>Frites</p> <p></p>
<p>Fruit</p> <p></p>	<p>Fruit</p>	<p>Brie</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Yaourt</p>	<p>Glace</p>
		<p>Compote</p>		

 plat fait maison
 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.