















REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 38 : du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Taboulé</p>  <p>*</p>	<p>Salade de riz</p>  <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Tomates vinaigrette BIO</p>  <p>*</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>*</p>
<p>Paupiette de veau</p>   <p>*</p>	<p>Boeuf</p>  <p>*</p>	<p>Saucisse de porc</p>  <p>*</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>*</p>	<p>Colin sauce crevettes</p>  <p>*</p>
<p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p>	<p>Carottes</p>  <p>*</p>	<p>Lentilles Bio de Vendée</p>  <p>*</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p>	<p>Gratin de courgettes</p>  <p>*</p>
<p>Vache qui rit</p> <p>*</p>	<p>Emmental</p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p>  <p>*</p>
<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> 	<p>Fruit</p>	<p>Confiture</p>	<p>Fruit</p>

	plat fait maison
	produit congelé
	conserves
	poisson frais

Légende
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.