














SEMAINE 42 : du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	
<p>Salade verte – Gruyère – Maïs</p> <p>*</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Taboulé</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Carottes râpées</p> <p></p> <p>*</p>	
<p>Boudin noir</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Rôti de porc</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Brin de veau</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Escalope de dinde à la crème</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Poisson pané</p> <p> </p> <p>*</p>	<p> plat fait maison</p>
<p>Purée</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Lentilles Bio</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre noisette</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Epinards</p> <p> </p> <p>*</p>	<p> produit congelé</p>
<p>Petit moulé</p> <p>*</p>	<p>Pyrénée de montagne</p> <p>*</p>	<p>Crème anglaise</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p>	<p> poisson frais</p>
<p>Compote</p> <p>*</p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>*</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>*</p>	<p>Fruit</p> <p>*</p>	<p>Biscuit</p> <p>*</p>	<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits Fruits et légumes crus Viande-Poisson-Œufs Féculents (pâtes...) Produits laitiers</p>

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.