

SEMAINE 46 : du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
<p>Céleri râpé</p>  <p>*</p>	<p>Taboulé</p>  <p>*</p>	<p>Salade verte – Thon - Maïs</p> <p>*</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Concombre à la crème</p>  <p>*</p>
<p>Rôti de porc</p>  <p>*</p>	<p>Sauté de porc à la moutarde</p>  <p>*</p>	<p>Pâtes Bolognaise</p>  	<p>Blanquette de veau</p>  <p>*</p>	<p>Beignets de calamars</p>  <p>*</p>
<p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p>	<p>Brocolis</p>  <p>*</p>	<p>*</p>	<p>Riz blanc</p> 	<p>Epinards à la crème</p> 
<p>Mimolette</p> <p>*</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>*</p>	<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Yaourt de la Bazinière</p> <p>*</p>	<p>Tarte aux pommes</p> 
<p>Cocktail de fruits</p> 	<p>Fruit frais</p> 	<p>Compote</p>		

-  plat fait maison
-  frais
-  produit congelé
-  conserve
-  poisson frais

- Légende**
- Fruits et légumes cuits
 - Fruits et légumes crus
 - Viande-Poisson-Ceufs
 - 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.