























SEMAINE 47 : du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Potage poule vermicelle</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>*</p>	<p>Carottes râpées</p> <p> </p> <p></p> <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Boul'boeuf</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Fricassée de volaille</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Blanquette de lieu</p> <p> </p> <p>*</p>
<p>Purée de carottes</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Salsifis à la crème</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Chou-fleur</p> <p></p> <p></p> <p>*</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Riz</p> <p>*</p>
<p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Edam</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Flan caramel</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p></p>
<p>Fruit frais</p>	<p>Fruit frais</p> <p></p>	<p>Fruit frais</p>		<p>Confiture</p>

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

Légende

- Fruits et légumes cuits
- Fruits et légumes crus
- Viande-Poisson-Œufs
- Féculets (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.