

# REPAS SCOLAIRES RESTAURANTS SATELLITES

SEMAINE 14 : du 3 au 7 avril 2017

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p><b>Macédoine de légumes</b></p>  <p>*</p> <p><b>Saucisse de Strasbourg</b></p> <p>*</p> <p><b>Lentilles Bio de Vendée</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pommes de terre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Brin de veau</b></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de boeuf</b></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre noisette</b></p> <p>*</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Maïs - Salade verte - Emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Pâtes</b></p>  <p>*</p> <p><b>Yaourt de la Bazinière</b></p>	<p><b>Salami beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Filet de colin sauce hollandaise</b></p> <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Brie de Maubert</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 

<p><b>Légende</b></p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculets (pâtes...)</p> <p>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.**