




















LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Taboulé</b>		<b>Céleri rémoulade</b>
*	*	*	<b>Radis beurre</b>	
<b>Estouffade de bœuf</b>	<b>Sauté de porc aux épices du soleil</b>	<b>Rôti de bœuf aux olives</b>	*	*
  	  		<b>Lasagnes aux légumes grillés</b>	<b>Brandade de poisson</b>
*	*	*		*
<b>Blé</b>	<b>Choux de Bruxelles</b>	<b>Courgettes persillées</b>	*	<b>Camembert</b>
*		*	<b>Salade verte</b>	*
<b>Emmental</b>	<b>Picon</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	*	<b>Fruit</b>
	*		<b>Petit suisse aromatisé</b>	
*	*	*	*	
<b>Crème au caramel</b>	<b>Fruit</b>	<b>Oreillons d'abricots</b>	<b>Cocktail de fruits</b>	

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  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.

Vous pouvez consulter nos menus, donner votre avis ou formuler vos suggestions sur notre site <https://repas-sarcel.fr/>.

Nous vous répondrons dans un délai maximum de 10 jours.