














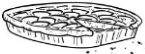


LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Saucisson à l'ail		Chou-fleur vinaigrette	Coleslaw	Salade de blé
*	Terrine de légumes	*	*	
Bœuf	*	Colombo de porc	Escalope de dinde à la crème	Poisson du jour à la persillade
  	Chili con carne végétarien	  	 	
*		*	*	*
Carottes	*	Semoule	Haricots beurre	Ratatouille
*	Riz	*	*	*
Cantafrais	*	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage blanc à la vanille
*	Brie		*	*
Riz au lait		*	Tarte aux pommes	Fruit
	Fruit	Fruit		

-  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.