












LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p><b>Radis beurre</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Salade de choux</b></p> <p>*</p>		<p><b>Cervelas</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Rôti de porc</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Boul'bœuf à la provençale</b></p> <p>*</p>	<p><b>Sauté de porc au curry</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Poisson du jour au beurre citronné</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Purée de pois cassés</b></p> <p>*</p>	<p><b>Blé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Haricots verts</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Gratin de légumes</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p>	<p><b>Chanteneige</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p>	<p><b>Crêpe au chocolat</b></p> 	<p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p>
<p><b>Confiture</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Semoule au caramel</b></p>		<p><b>Fruit</b></p>

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

Légende
<span style="color: green;">■</span> Fruits et légumes cuits
<span style="color: green;">■</span> Fruits et légumes crus
<span style="color: red;">■</span> Viande-Poisson-Ceufs
<span style="color: grey;">■</span> Féculents (pâtes...)
<span style="color: blue;">■</span> 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.