





LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette	Salade de riz	Taboulé		Coleslaw
*	*	*		*
Pâtes Bolognaise	Sauté de porc à la crème de moutarde	Rôti de bœuf	Salade verte – Dés d'emmental	Moules
	  		*	
	*	*	Lasagnes aux légumes grillés	Frites
*	Printanière de légumes	Salsifis		
Salade verte	*	Fromage blanc à la vanille	*	*
*	Picon		Petit suisse sucré	Edam
Fromage	*	*	*	*
*	Fruit	Compote	Oreillons d'abricots	Fruit
Flan nappé au caramel				

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

Légende
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Œufs
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.