













LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
	Saucisson à l'ail	Brocolis vinaigrette	Tomates vinaigrette	Taboulé
	*		*	*
F	Daube de bœuf	*	Poulet chasseur	Poisson du jour au beurre citronné
	  			
É	*	Sauté de porc aux champignons	*	*
		  		
R	Haricots beurre	*	Salsifis	Poêlée campagnarde
				*
I	*	Blé	*	Petit suisse sucré
		*		
É	Cantafrais	Yaourt aromatisé	Fromage	*
	*	*	*	
	Riz au lait	Fruit	Tarte aux pommes	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.