









LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p><b>LUNDI</b></p> <p><b>DE</b></p> <p><b>PENTECÔTE</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc et son jus</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Jardinière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule à la vanille</b></p>	<p></p> <p><b>Salade verte – Dés d'emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p> <p>*</p> <p><b>Choux à la crème</b></p> <p></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p>*</p> <p><b>Blanquette de poisson</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

-  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.