

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule à la vanille</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Falafels</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></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.