







LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de bœuf aux champignons</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Glace</p> <p> </p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes (pommes de terre – carottes – courgettes)</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt de la Bazinière sucre de canne</p> <p>*</p> <p>Oreillons de pêches</p>	<p>Salade verte – jambon – emmental</p> <p>*</p> <p>Moules</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Fruit</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.