














LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 24
Saucisson à l'ail	Menu Végétarien	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Taboulé
*	Haricots verts vinaigrette		*	*
Sauté de bœuf au paprika	*	*	Rôti de dinde à la crème	Poisson du jour au beurre citronné
 	Riz à l'Andalouse (poivron, maïs, petits pois, courgettes, champignons)	Sauté de veau aux champignons		
*			*	*
Carottes	*	*	Salsifis	Poêlée campagnarde
*		Blé	*	*
Tomme grise	Carré Président		Fromage	Petit suisse sucré
*	*	*	*	
Flan pâtissier	Fruit	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	*
		*		Fruit
		Fruit		

 Label rouge

 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.