









LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Radis beurre</p>  <p>*</p>	<p>Tomates vinaigrette</p>  <p>*</p>	 <p>BONNES VACANCES</p>		
<p>Rôti de porc à la moutarde</p>  <p>*</p>	<p>Hachis Parmentier</p>  <p>*</p>			
<p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p>	<p>Salade verte</p>  <p>*</p>			
<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Crème anglaise</p>  <p>*</p>			
<p>Confiture</p>	<p>Biscuit</p>			



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.