






LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p><b>Salade verte – Dés d'emmental</b></p> <p>*</p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p>	<p><b>Pâté de campagne</b></p> <p></p>
<p><b>Rôti de porc et son jus</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Boul'Agneau sauce aigre douce</b></p> <p>*</p>	<p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Poisson du jour sauce crustacé</b></p> <p></p> <p>*</p>
<p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Semoule</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Choux de Bruxelles</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Petits pois</b></p> <p>*</p>	<p><b>Riz</b></p> <p>*</p>
<p><b>Fromage blanc</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Cantafras</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomme grise</b></p> <p>*</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>*</p>	<p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p>
<p><b>Confiture</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Flan pâtissier</b></p>	<p><b>Tarte au chocolat</b></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
 Féculets (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.