

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p> <p>Bœuf</p>  <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Riz au lait²</p>	<p></p> <p>Terrine de légumes</p> <p>*</p> <p>Chili con carne végétarien</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes du Mans</p>  <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Yaourt de la Bazinière au sucre de canne</p> <p>*</p> <p>Fruit²</p>	<p>Salade de chou – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde sauce tandoori</p>  <p>*</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>*</p> <p>Saint Paulin</p> <p>*</p> <p>Tarte aux pommes</p> 	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p>  <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</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.