




LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p><b>Salade coleslaw</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon Grill</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Boul'Agneau aux épices du soleil</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Salade verte – Thon - Maïs</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc sauce moutarde</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Choux de Bruxelles</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule à la vanille</b></p>	<p></p> <p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p><b>Cervelas</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre citronné</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
<b>Fruits et légumes cuits</b>
<b>Fruits et légumes crus</b>
<b>Viande-Poisson-Ceufs</b>
<b>Féculents (pâtes...)</b>
<b>Produits laitiers</b>

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.