

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p>	 <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Pâté de campagne</p> 	<p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p>
<p>Daube de bœuf</p>  <p>*</p>	 <p>*</p>	<p>Rougail de veau</p> 	<p>Escalope de dinde à la crème</p> 	<p>Poisson du jour sauce tomate</p> 
<p>Haricots verts</p> <p>*</p>	<p>Hachis Parmentier végétarien</p>	<p>Blé</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>*</p>	<p>Ratatouille</p> 
<p>Tomme grise</p> <p>*</p>	<p>Bûchette au lait de mélange</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mimolette</p> 	<p>Fromage blanc</p>
<p>Riz au lait</p>	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>	<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Confiture</p>



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.