














LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Pâtes Bolognaises</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gâteau</p>	<p>Salade de blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sauté de porc à la crème de moutarde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Chili con carne végétarien</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Moules</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>

 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.