



















LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Menu Belge</p> <p></p>	<p>Cervelas</p> <p>*</p>
<p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Boul'Agneau sauce aigre douce</p>	<p>Boudin noir</p> <p> </p> <p>*</p>	<p>Salade liégeoise (pommes de terre – haricots verts – lardons)</p> <p>*</p>	<p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Pommes de terre persillées</p> <p>*</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Waterzooi de poulet</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Blé</p> <p>*</p>
<p>Petit suisse sucré</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Cantafrais</p>	<p>Choux de Bruxelles</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>*</p>
<p>Compote</p>	<p>Fruit</p>	<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Gaufre</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Fruit</p> <p></p>
				<p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p>

 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.