








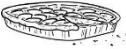







LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p> Salade verte – Maïs – Dés d’emmental</p> <p>*</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Saucisson à l’ail</p>  <p>*</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p>
<p>Blanquette de veau</p>  <p>*</p>	<p>Falafels fèves-pois chiches à la tomate</p> <p>*</p>	<p>Sauté de porc aux épices du soleil</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour sauce béarnaise</p>  <p>*</p>	<p>Frigousse de volaille</p>  <p>*</p>
<p>Riz</p> <p>*</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p>*</p>	<p>Poêlée campagnarde</p>  <p>*</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p>	<p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p>
<p>Cantafrais</p> <p>*</p>	<p>Picon</p> <p>*</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>*</p>	<p>Yaourt de la Bazinière</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p>  <p>*</p>
<p>Fruit</p>	<p>Tarte aux pommes</p> 	<p>Riz au lait</p>	<p>Fruit</p>	<p>Gâteau de semoule aux raisins sur lit de caramel</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.