


LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p></p> <p>Salade verte – Maïs – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Falafels fèves-pois chiches à la tomate</p> <p>*</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce béarnaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Yaourt de la Bazinière</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

 menu végétarien

 Label rouge

 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.