













LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette	Pâté de campagne	Salade de pommes de terre	Salade verte – Thon – Maïs
Macédoine de légumes	*		*	*
	Escalope de dinde à la crème	*	Poisson du jour sauce tomate	Cordon bleu
*	 	Rougail de veau		
Hachis Parmentier végétarien	*	*	*	*
*	Printanière de légumes	Blé	Ratatouille	Petits pois
Bûchette au lait de mélange	*	*		*
*	Mimolette	Yaourt aromatisé	*	Fromage
Fruit		*	Fromage blanc	*
	*	*	*	*
	Tarte aux pommes	Fruit	Confiture	Compote

 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.