



















LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Macédoine de légumes	 Carottes râpées	Radis beurre	Cervelas 	Céleri rémoulade
*		*	*	*
Sauté de veau aux olives 	 *	Colombo de porc  	Risotto de la mer 	Poulet chasseur  
*	Gratin de légumes – pommes de terre 	*	*	*
Semoule	*	Salsifis 	*	Haricots verts persillés
*		*		*
Camembert	Gouda	Tomme blanche	Yaourt de la Bazinière au sucre de canne	Emmental 
*	*	*	*	*
Fruit 	Fruit	Riz au lait	Fruit	Semoule au caramel



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.