






LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<b>Lentilles vinaigrette</b>		<b>Salade de riz</b>	<b>Salade verte – jambon – emmental</b>	<b>Pâté de campagne</b>
*	<b>Concombre vinaigrette</b>	*	*	*
<b>Sauté de porc au curry</b>		<b>Rôti de bœuf</b>	<b>Moules</b>	<b>Bœuf Stroganoff</b>
  	*			  
*	<b>Gratin de légumes (pommes de terre – carottes – courgettes)</b>	*	*	*
<b>Carottes</b>		<b>Petits pois</b>	<b>Frites</b>	<b>Printanière de légumes</b>
		*		*
*	<b>Yaourt de la Bazinière sucre de canne</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	*	<b>Cantafrais</b>
<b>Chanteneige</b>	*		<b>Bûchette au lait de mélange</b>	*
*	<b>Oreillons de pêches</b>	*	*	<b>Flan pâtissier</b>
<b>Fruit</b>		<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>	

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  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.