






LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Radis beurre	Lentilles vinaigrette	Salade de riz	 Concombre vinaigrette	Salade verte – jambon – emmental
*	*	*		*
Sauté de bœuf aux champignons	Sauté de porc au curry	Rôti de bœuf	*	Moules
  	  			
*	*	*	Gratin de légumes (pommes de terre – carottes – courgettes)	*
Semoule	Carottes	Petits pois		Frites
*		*	*	
Fromage	Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt de la Bazinière sucre de canne	*
*	*		*	Bûchette au lait de mélange
Glace	Fruit	Compote	Oreillons de pêches	*
				Fruit

-  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.