

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p> <p></p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt de la Bazinière au sucre de canne</p> <p></p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p></p> <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p> <p></p>	<p><i>Repas Couleur Orange</i></p> <p>Potage de courge</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

 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.