






LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Radis beurre</p>  <p>*</p>	<p>Macédoine de légumes</p>  <p>*</p>	<p>Salade de choux</p> <p>*</p>		<p>Cervelas</p>  <p>*</p>
<p>Rôti de porc</p>  <p>*</p>	<p>Boul'bœuf à la provençale</p> <p>*</p>	<p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p>	<p>Carottes râpées</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour au beurre citronné</p>  <p>*</p>
<p>Purée de pois cassés</p> <p>*</p>	<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Haricots verts</p>  <p>*</p>	<p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Chanteneige</p> <p>*</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>*</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> 	<p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p>
<p>Confiture</p>	<p>Fruit</p>	<p>Semoule au caramel</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.