

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Haricots verts vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Boul'boeuf sauce aigre douce</p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Céleri râpé</p> <p>*</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>*</p> <p>Assortiment de légumes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Tarte normande</p> 	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p>  <p>*</p> <p>Courgettes persillées</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre citronné</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte composée</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Edam</p>  <p>*</p> <p>Semoule à la vanille</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.