

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p><b>Coleslaw</b></p> <p>*</p>	<p><b>Haricots verts vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p>	<p></p> <p><b>Céleri râpé</b></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p></p>
<p><b>Rôti de porc</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Boul'boeuf sauce aigre douce</b></p>	<p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> <p></p>	<p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p>	<p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre citronné</b></p> <p></p>
<p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p></p> <p>*</p>	<p><b>Lentilles Bio de Vendée</b></p> <p></p>	<p><b>Courgettes persillées</b></p> <p></p>	<p><b>Assortiment de légumes</b></p>	<p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p>
<p><b>Yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>Fromage</b></p>	<p><b>Fromage</b></p>	<p><b>Fromage</b></p>	<p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p>
<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p><b>Tarte normande</b></p> <p></p>	<p>*</p>
<p><b>Compote 2</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Flan pâtissier</b></p>		<p><b>Fruit</b></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.