




















LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc à la tomate</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Râpé de betteraves rouges</p> <p>*</p> <p>Gratin de blé - épinards</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p> <p></p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade verte – Dés de jambon blanc</p> <p>*</p> <p>Moules</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisson à l'ail - Beurre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</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.