



















LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Salade de pommes de terre	 Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade 	Lentilles vinaigrette	Radis beurre
*		*	*	*
Rôti de bœuf 	*	Poulet rôti 	Poisson du jour au beurre persillé 	Rôti de porc à la moutarde   
*		*	*	*
Haricots verts			Ratatouille	Haricots blancs Bio de Vendée  
*	*	Flageolets	*	*
Yaourt nature sucré	Semoule		Emmental 	
*	*	Fromage		Fromage blanc
Fruit 	Camembert		*	*
	*	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Confiture
	Compote			

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Œufs
 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.