

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
	<b>Radis beurre</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Salade verte – Dés de mimolette</b>
	*		*	*
<b>Betteraves rouges vinaigrette</b>	<b>Blanquette de dinde</b>	*	<b>Poisson du jour sauce tomate</b>	<b>Saucisse</b>
*	 	<b>Sauté de bœuf aux champignons</b>		
<b>Gratin de courgettes-pommes de terre</b>	*	  	*	
	<b>Jardinière de légumes</b>	*	<b>Poêlée campagnarde</b>	*
*		<b>Pommes de terre vapeur</b>	*	<b>Lentilles Bio de Vendée</b>
<b>Petit suisse sucré</b>	*	*	<b>Fromage blanc à la vanille</b>	
*	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>		*
<b>Fruit</b>	*	*	*	<b>Edam</b>
	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cocktail de fruits</b>
				

-  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.