

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Sardine à la tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de bœuf</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Flan pâtissier</b></p>	<p></p> <p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p>*</p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p> <p></p>	<p><b>Pâté de foie</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce aneth</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>*</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.