












LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Radis beurre	Lentilles vinaigrette 	Salade de pâtes	 Salade verte – Dés de mimolette	Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette
*	*	*	*	*
Bœuf Stroganoff   	Colombo de porc   	Rôti de bœuf sauce moutarde 	*	Brandade de poisson 
*	*	*	*	*
Semoule	Jardinière de légumes	Choux de Bruxelles		Salade verte
*	*	*	*	*
Chanteneige 	Camembert	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc	Emmental
*	*	*	*	*
Crème à la vanille	Fruit	Compote	Confiture	Fruit

-  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.