















LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Pâté de campagne		Saucisson à l'ail	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre
*	Macédoine de légumes	*	*	*
Daube de bœuf   	*	Sauté de bœuf   	Rôti de dinde 	Poisson du jour au beurre citronné 
*	Tartiflette végétarienne	*	*	*
Haricots verts	*	Blé	*	Poêlée campagnarde 
*	Brie 	*	Gratin de blettes	*
Cantadou ail et fines herbes	*	Petit suisse aromatisé	*	Fromage blanc à la vanille 
*	Fruit	Fruit 	Tarte aux pommes	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.