



















LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Bugne briochée (Mardi Gras)</p> 	 <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Couscous végétarien</p>   <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p>  <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p>  <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Mimolette</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne</p>  <p>*</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</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.