

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Menu Italien</p> <p></p> <p>Mortadelle pistachée</p> <p>*</p> <p>Spaghettis Bolognaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Tiramisu</p> <p></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>

-  menu végétarien
-  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.