


















LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
 * Macédoine de légumes * Riz à l'Andalouse  * Bûchette au lait de mélange  * Fruit	Tomates vinaigrette * Escalope de dinde à la crème   * Poêlée campagnarde * Mimolette * Gâteau basque 	Terrine de légumes * Rôti de porc à la moutarde   * Blé  * Yaourt nature sucré * Fruit	Salade de pommes de terre  * Poisson du jour sauce tomate  * Ratatouille * Fromage blanc * Fruit	Radis beurre * Hachis Parmentier  * Salade verte * Tomme blanche * Compote

-  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.