





















LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de bœuf tomate-olives</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule au caramel</b></p>	<p></p> <p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz à l'Andalouse</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Bûchette au lait de mélange</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Terrine de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc à la moutarde</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Escalope de dinde à la crème</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Gâteau basque</b></p> <p></p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce tomate</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></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.