
















LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p><b>Salade verte – Thon – Maïs</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc au paprika</b></p> <p> </p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Haricots verts vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantadou ail et fines herbes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon Grill</b></p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petits pois</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme grise</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz au lait</b></p>	<p></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Nuggets de blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de courgettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Edam</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Eclair au chocolat</b></p>	<p><b>Pâté de campagne</b></p> <p>*</p> <p><b>Blanquette de poisson</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></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.