











LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade de blé		Tomates vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Salade verte – Dés d'emmental
*		*	*	*
Boul' bœuf aigre douce	Concombre vinaigrette	Poulet chasseur	Calamars à la romaine	Rôti de porc et son jus
				 
*	*	*	*	*
Haricots verts	Chili sin carne	Pommes de terre vapeur		Haricots blancs Bio de Vendée
			Ratatouille	
*	*	*	*	*
Yaourt aromatisé	Riz	Fromage		
	*	*	Edam	Petit suisse nature sucré
*	Fromage	*		
	*	Crème vanille	*	*
Fruit			Glace	Compote
	Cocktail de fruits			

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Ceufs
Féculets (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.