













LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
 Terrine de légumes * Falafels fèves menthe  * Lentilles Bio de Vendée  * Bûchette au lait de mélange * Fruit	Salade verte – Thon – Maïs * Paupiette de lapin * Brocolis * Edam * Tarte aux pommes 	Rillettes du Mans * Sauté de bœuf au paprika    * Coquillettes * Fromage blanc  * Fruit	Salade de pommes de terre  * Poisson du jour au beurre persillé  * Ratatouille * Yaourt nature sucré * Fruit	Carottes râpées * Saucisse de porc  * Purée de pois cassés  * Fromage * Oreillons d'abricots

-  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.