

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc et son jus</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Galette boulgour emmental à l'orientale</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>

Légende

 menu végétarien

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

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.