













LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce tomate</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre citronné</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>

	menu végétarien
	production locale
	plat fait maison
	frais
	poisson frais

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Œufs
 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.