






LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Chou-fleur vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p>   <p>*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>

-  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.