

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p>	<p></p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>*</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p>  <p>*</p>
<p>Sauté de bœuf au paprika</p>  <p>*</p>	<p></p> <p>*</p>	<p>Estouffade de bœuf</p>  <p>*</p>	<p>Poulet rôti</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour sauce au beurre persillé</p>  <p>*</p>
<p>Carottes persillées</p> <p>*</p>	<p>Tartiflette végétarienne</p>  <p>*</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>  <p>*</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>*</p>	<p>Ratatouille</p> <p>*</p>
<p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>*</p>	<p>Fruit</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p>
<p>Semoule</p>		<p>Fruit</p>	<p>Tarte aux pommes</p> 	<p>Fruit</p>

 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.