









LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Chou-fleur vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées</b>		<b>Cervelas</b>
*		*	<b>Salade verte – Dés de mimolette</b>	*
<b>Rôti de porc</b>	*	<b>Jambon Grill</b>	<b>Lasagnes de saumon</b>	
  	<b>Boul'boeuf aigre douce</b>	*	*	
*	*	<b>Flageolets</b>	<b>Gratin de courgettes-pommes de terre</b>	*
<b>Lentilles Bio de Vendée</b>	<b>Riz</b>	*		
	*	<b>Chanteneige</b>	*	<b>Petit suisse aromatisé</b>
*	<b>Fromage</b>		<b>Eclair au chocolat</b>	*
<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Fruit</b>	*		<b>Fruit</b>
		<b>Semoule</b>		
*				
<b>Oreillons d'abricots</b>				

-  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.