

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p>Macédoine de légumes</p>  <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p>  <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Galette de boulgour à l'orientale</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Salade de choux</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p> <p>Haricots beurre</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Cervelas</p> <p>*</p> <p>Risotto de la mer</p>  <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p>  <p>*</p> <p>Semoule</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.