

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

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

<p><b>Légende</b></p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>
---

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.