

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Lentilles vinaigrette</b>	<b>Salade de choux</b>		<b>Salade de riz</b>
*	*	*	<b>Salade verte – Dés de mimolette</b>	
<b>Jambon Grill</b>	<b>Daube de bœuf</b>	<b>Sauté de dinde aux champignons</b>	*	*
	  	 	<b>Œufs sauce aurore</b>	<b>Poisson du jour sauce citronnée</b>
	*	*		
*	<b>Salsifis</b>	<b>Pommes de terre au romarin</b>	*	*
<b>Haricots blancs Bio de Vendée</b>	*	*	<b>Blé</b>	<b>Poêlée campagnarde</b>
	<b>Fromage blanc</b>	<b>Gouda</b>	*	*
*	<b>Chanteneige</b>		<b>Tomme blanche</b>	<b>Samos</b>
*	<b>Fruit</b>	*	*	*
<b>Poires au sirop</b>		<b>Crème à la vanille</b>	<b>Compote</b>	<b>Liégeois chocolat</b>

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

<b>Légende</b>
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Œufs
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.