






LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc à la crème de moutarde</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Croc' Tomate</p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de choux</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Pâté de campagne - Cornichons</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</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.