

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