

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Boul'boeuf aigre douce</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p>  <p>*</p> <p>Samos</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc à la crème de moutarde</p>    <p>*</p> <p>Carottes persillées</p>  <p>*</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p>  <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Croc' Tomato</p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de choux</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 

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.