

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
	<b>Salade de pâtes</b>	<b>Rillettes du Mans – Cornichons</b>		<b>Radis beurre</b>
<b>Terrine de légumes</b>	*			*
*	<b>Rôti de dinde sauce Tandoori</b>	*	<b>F</b>	<b>Chipolatas</b>
<b>Chili sin carne</b>		<b>Sauté de bœuf aux champignons</b>	<b>É</b>	
	*	  	<b>R</b>	
*	<b>Purée de courgettes</b>	*		*
<b>Riz</b>		<b>Pommes de terre au thym</b>	<b>I</b>	<b>Haricots blancs Bio de Vendée</b>
*	*	*	<b>É</b>	
<b>Brie</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Yaourt sucré Bio</b>		*
	*			<b>Camembert</b>
*	<b>Chocolat liégeois</b>	*		*
<b>Fruit</b>		<b>Fruit</b>		<b>Poires au sirop</b>

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

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

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.