












LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<b>Taboulé</b>		<b>Pomelos</b>	<b>Lentilles vinaigrette</b>	<b>Salade verte – Thon – Maïs</b>
*	<b>Concombre vinaigrette</b>		*	*
<b>Mignonin de veau</b>	*	*	<b>Poisson du jour au beurre persillé</b>	<b>Sauté de porc</b>
*	<b>Œufs aux épices du soleil</b>	<b>Poulet chasseur</b>		
<b>Haricots beurre</b>	*	*	*	*
	<b>Blé</b>	<b>Pâtes</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Purée de pois cassés</b>
*	*	*	*	
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Edam</b>	*
*	*	*		<b>Petit suisse nature sucré</b>
<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Crème anglaise</b>	*	*
			<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Cocktail de fruits</b>

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

Légende
 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.