















LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> 	 <p>Terrine de légumes</p>	<p>Rillettes du Mans – Cornichons</p> 		<p>Salade de pâtes</p>
*	*	*	F	*
<p>Mignonin de veau</p>	 <p>Chili sin carne</p>	<p>Sauté de bœuf aux champignons</p> 	É	<p>Rôti de dinde sauce Tandoori</p> 
*	*	*	R	*
<p>Brocolis</p>	<p>Riz</p>	<p>Pommes de terre au thym</p>	I	<p>Purée de courgettes</p> 
*	*	*	É	*
<p>Semoule</p>	<p>Brie</p> 	<p>Yaourt sucré Bio</p> 		<p>Saint Nectaire</p>
	*	*		*
	<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>		<p>Chocolat liégeois</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.