






LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Lentilles vinaigrette</p>  <p>*</p>	 <p>Concombre vinaigrette</p>	<p>Tomates vinaigrette</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p>
<p>Rôti de bœuf à la moutarde</p>  <p>*</p>	<p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p>	<p>Poulet rôti</p>  <p>*</p>	<p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p>	<p>Rôti de porc et son jus</p>  <p>*</p>
<p>Gratin de blettes</p>	<p>*</p> <p>Camembert</p>	<p>Flageolets</p>	<p>Piperade</p>  <p>*</p>	<p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p>
<p>Fromage blanc</p>	<p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p> 	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>  <p>*</p>
<p>Fruit</p>		<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Glace</p>	<p>Cocktail de fruits</p>

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

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Œufs
 Féculets (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.