

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<b>F</b>  <b>É</b>  <b>R</b>  <b>I</b>  <b>É</b>	 <b>Carottes râpées</b> *	<b>Concombre vinaigrette</b> *	<b>Saucisson à l'ail</b>  *	<b>Céleri rémoulade</b> *
	<b>Nuggets de blé</b>  *	<b>Sauté de porc aux épices du soleil</b>  *	<b>Blanquette de poisson</b> *	<b>Poulet chasseur</b>  *
	<b>Purée de courgettes</b> *	<b>Jardinière de légumes</b> *	<b>Blé</b> *	<b>Haricots verts persillés</b>  *
	<b>Samos</b> *	<b>Tomme blanche</b>  *	<b>Petit suisse nature sucré</b> *	<b>Edam</b> *
	<b>Eclair au chocolat</b>	<b>Semoule à la vanille</b>	<b>Fruit</b>	<b>Riz au lait</b>

-  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.