




















LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de bœuf aux champignons</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p></p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Moules</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>


Légende

 menu végétarien

 production locale

 plat fait maison

 frais

 poisson frais

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.