

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Lentilles Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Couscous boule agneau</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme grise</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Riz au lait</b></p>	<p></p> <p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Falafels fèves-menthe</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Purée de brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Tarte aux pommes</b></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce béarnaise</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></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.