

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<b>Lentilles vinaigrette</b>  * <b>Bœuf mironton</b>  * <b>Brocolis</b> * <b>Yaourt aromatisé</b> * <b>Fruit</b>	 <b>Salade verte – Dés de mimolette</b> * <b>Omelette aux épices du soleil</b>  * <b>Semoule</b> * <b>Oreillons d'abricots</b>	<b>Céleri rémoulade</b> * <b>Poulet rôti</b>  * <b>Flageolets</b> * <b>Edam</b>  * <b>Crème à la vanille</b>	<b>Salade de riz</b> * <b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b>  * <b>Mélange du soleil</b> * <b>Vache qui rit</b> * <b>Mousse au chocolat</b> 	<b>Salade de choux</b> * <b>Rôti de porc sauce moutarde</b>  * <b>Pommes de terre au romarin</b>  * <b>Petit suisse sucré</b> * <b>Compote</b>

 production locale  
 plat fait maison  
 frais  
 poisson frais

**Légende**  
 Fruits et légumes cuits  
 Fruits et légumes crus  
 Viande-Poisson-Cœufs  
 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.