

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p>  <p>*</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Compote de pommes</p>	 <p>Terrine de légumes</p> <p>*</p> <p>Chili sin carne</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Brie</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p>  <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p> <p>Salsifis</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Poisson pané citron</p>  <p>*</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>



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.