










LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p>
<p>Bœuf aux olives</p> <p>  </p> <p>*</p>	<p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p>	<p>Rôti de bœuf aux champignons</p> <p>*</p>	<p></p> <p>*</p>	<p>Caldeirada de peixe (plat de poisson portugais)</p> <p></p>
<p>Blé</p> <p>*</p>	<p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Salsifis</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p>*</p>	<p></p> <p>*</p>
<p>Camembert</p> <p>*</p>	<p>Six de Savoie</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p>	<p>Pommes de terre</p> <p>*</p>
<p>Chocolat liégeois</p> <p></p>	<p>Fruit</p>	<p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Oreillons de pêches</p>	<p>Saint Nectaire</p> <p>*</p>
				<p> production locale</p> <p> plat fait maison</p> <p> frais</p> <p> poisson frais</p>
				<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>

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.