

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<p><b>Saucisson à l'ail</b></p>  <p>*</p>	 <p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p>	<p><b>Macédoine de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p>*</p>	<p><b>Taboulé</b></p>  <p>*</p>
<p><b>Bœuf mironton</b></p>  <p>*</p>	 <p>*</p>	<p><b>Sauté de porc aux épices du soleil</b></p> 	<p><b>Rôti de dinde sauce tandoori</b></p> <p>*</p>	<p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p> 
<p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p>	<p><b>Dalh de lentilles</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Blé</b></p> <p>*</p>	<p><b>Poêlée campagnarde</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p>
<p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p>	<p><b>Bûchette au lait de mélange</b></p> <p>*</p>	<p><b>Petit suisse sucré</b></p> <p>*</p>	<p><b>Petit croc' Bio</b></p>  <p>*</p>	<p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p>
<p><b>Semoule au lait</b></p>	<p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Gâteau basque</b></p>	<p><b>Fruit</b></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.