

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Salade verte – Dés d'emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Omelette sauce tomate</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Tomme grise</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème à la vanille</b></p>	<p><b>Potage vermicelle à la poule</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce tomate</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>

 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.