

















LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Chou-fleur vinaigrette</p>  <p>*</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées</p>  <p>*</p>	<p>Salade de choux</p> <p>*</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p>
<p>Blanquette de veau</p>  <p>*</p>	<p>Boullgour aux petits légumes</p>  <p>*</p>	<p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p>	<p>Brandade de poisson</p>  <p>*</p>	<p>Escalope de dinde à la crème</p>  <p>*</p>
<p>Riz</p> <p>*</p>	<p>Emmental</p>  <p>*</p>	<p>Haricots verts</p>  <p>*</p>	<p>Salade verte</p>  <p>*</p>	<p>Brocolis</p> <p>*</p>
<p>Fromage</p> <p>*</p>	<p>Eclair à la vanille</p>  <p>*</p>	<p>Cantafras</p> <p>*</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>*</p>	<p>Camembert</p> <p>*</p>
<p>Fruit</p>	<p>Semoule au caramel</p>	<p>Semoule au caramel</p>	<p>Fruit</p>	<p>Flan pâtissier</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.