















LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Saucisse de porc</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Carottes râpées</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Omelette sauce tomate</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Potage vermicelle à la poule</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce tomate</p> <p></p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</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.