








LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Boul' Bœuf à la tomate</p> <p>*</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</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.