






LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p><i>Région Auvergne- Rhône-Alpes</i></p>  <p><b>Rosette de Lyon</b></p>  <p>*</p> <p><b>Tartiflette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>*</p> <p><b>Tarte aux myrtilles</b></p> 	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Blanquette de dinde</b></p>  <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p> <p>*</p> <p><b>Eclair à la vanille</b></p> 	<p><b>Pâté de campagne</b></p>  <p>*</p> <p><b>Rougail de veau</b></p>  <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p>  <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse sucré</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade verte - Emmental</b></p> <p>*</p> <p><b>Quenelle de veau sauce financière</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p>  <p>*</p> <p><b>Edam</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  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.