










LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Bœuf</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Omelette sauce aigre douce</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Oreillons de pêches</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Gratin de la mer</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Chocolat liégeois</p> <p></p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Petit suisse</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</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.