












LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	 <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Omelette sauce tomate</p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p>  <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Potage vermicelle à la poule</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> 	<p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p> </p>  <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>



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.