














LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p> </p> <p></p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Veau marengo</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Jambon grill</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salsifis persillés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Gratin courgettes - pommes de terre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</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.