















LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Rôti de dinde sauce curry</p> <p></p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>*</p> <p>Œuf dur sauce blanche</p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Rillettes du Mans</p> <p>*</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde sauce tandoori</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Croquant chocolat</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p>BONNES VACANCES</p> <p>MENU</p> <p>SURPRISE</p> <p></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

- Légende**
- Fruits et légumes cuits
 - Fruits et légumes crus
 - Viande-Poisson-Œufs
 - 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.