

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Boulettes de soja à la tomate</p> <p>*</p> <p>Purée de brocolis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p></p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p></p>	<p>Potage de bœuf vermicelle</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre citronné</p> <p></p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Cantafras</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Salade verte - Thon - Maïs</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Brie</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</p>



menu végétarien



Label rouge



production locale



plat fait maison



frais



poisson frais

Légende

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Cœufs

Féculets (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.