














LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes persillées</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt de la Bazinière sucre de canne</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Poisson pané</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p> <p></p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>

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

Légende
 Fruits et légumes crus
 Fruits et légumes cuits
 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.