






LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf à la moutarde</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Gratin de blettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Tomates vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Omelette Bio aux épices du soleil</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Flan nappé de caramel</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce hollandaise</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Glace</b></p> <p></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc et son jus</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Haricots blancs Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  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.