






LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux champignons</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf à la moutarde</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p> <p></p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Flan nappé de caramel</p>	<p></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Omelette Bio aux épices du soleil</p> <p></p> <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Glace</p> <p></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.