



LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p><b>Taboulé</b></p> <p>*</p> <p><b>Daube de bœuf</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Duo de haricots persillés</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Pâtes Carbonara</b></p> <p>*</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Bûchette au lait de mélange</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Blanquette de dinde</b></p> <p>*</p> <p><b>Riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p></p>	<p><b>MENU</b></p> <p><b>DE</b></p> <p><b>FIN D'ANNÉE</b></p>	<p></p> <p></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.