


LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Radis beurre</p>  <p>*</p> <p>Jambon Grill</p>  <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p>  <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p>    <p>*</p> <p>Duo de haricots persillés</p> <p>*</p> <p>Yaourt Bio à la vanille</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Pâtes Carbonara</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p>  <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Fruit</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.