

| LUNDI 26 | MARDI 27 | MERCREDI 28 | JEUDI 29 | VENDREDI 30 |
|--|--|---|--|---|
| <p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p></p> <p>*</p> <p>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p></p> <p>Concombre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Parmentier de légumes</p> <p>*</p> <p>Salade verte</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Confiture</p> | <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf sauce béarnaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> <p></p> | <p>Saucisson à l'ail</p> <p></p> <p>*</p> <p>Bœuf</p> <p></p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</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.