






LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Gouda</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p>	<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>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></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>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>

-  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.