

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p>Chou-fleur vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Bœuf Stroganoff</p>    <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p>   <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce tomate</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>  <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Blanquette de dinde</p>   <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>*</p> <p>Camembert</p>  <p>*</p> <p>Flan pâtissier</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.