

















LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
<p>Salade de blé</p>  <p>*</p> <p>Sauté de porc</p>  <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p>  <p>*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré Bio</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème à la vanille</p>	 <p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p>  <p>*</p> <p>Mousse au chocolat</p>

-  menu végétarien
-  Label rouge
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Œufs
 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.