






LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Macédoine de légumes</p>  <p>*</p> <p>Boul'boeuf à la provençale</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Carottes râpées</p>  <p>*</p> <p>Gratin de légumes</p>  <p>*</p> <p>Crêpe au chocolat</p> 	<p>Salade de choux</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au curry</p>  <p>*</p> <p>Haricots verts</p>  <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Cervelas</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre citronné</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte – Dés d'emmental</p> <p>*</p> <p>Curry de volaille</p>  <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Emmental</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.