






LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
<p>Salade verte – Dés de jambon blanc</p> <p>*</p> <p>Poulet basquaise</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p></p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p></p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p></p> <p>*</p> <p>Œuf dur</p> <p>*</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Salade verte – Surimi sauce cocktail</p> <p>*</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde sauce tandoori</p> <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p></p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau</p> <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p></p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Acras de morue</p> <p></p> <p>*</p> <p>Noix de joué de porc</p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Pâtisserie</p> <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p></p>	<p>Beurre de sardines</p> <p>*</p> <p>Rougail saucisses</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>*</p> <p>Glace</p>



BONNES VACANCES



menu végétarien



Label rouge



production locale



plat fait maison



frais



poisson frais

Légende

Fruits et légumes cuits

Fruits et légumes crus

Viande-Poisson-Œufs

Féculets (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.