

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Samos</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flan nappé au caramel</b></p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Sauté de porc à la tomate</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p></p> <p><b>Râpé de betteraves rouges</b></p> <p>*</p> <p><b>Gratin de blé - épinards</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Confiture</b></p> <p></p>	<p><b>Salade verte – Dés de jambon blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Moules</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Frites</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></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.