
















LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Boul'boeuf à la tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p>  <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Colombo de porc</b></p>  <p>*</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Rôti de boeuf</b></p>  <p>*</p> <p><b>Bouquetière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Confiture</b></p>	 <p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Lasagnes aux légumes grillés</b></p>  <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Concombre vinaigrette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre blanc</b></p>  <p>*</p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>

**Légende**

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

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.