







LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
<b>F É R I É</b>	<b>Tomates vinaigrette</b> *	<b>Brocolis vinaigrette</b> * 	<b>Taboulé</b> *	<b>Coleslaw</b> *
	<b>Poulet chasseur</b> 	<b>Sauté de porc aux champignons</b>   	<b>Poisson du jour au beurre citronné</b> 	<b>Quenelle de volaille sauce curry</b> *
	<b>Salsifis</b> 	* <b>Blé</b>	<b>Poêlée campagnarde</b> *	<b>Coquillettes</b> *
	* <b>Fromage</b>	* <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit suisse sucré</b> 	<b>Fromage</b> *
	* <b>Tarte aux pommes</b>	* <b>Fruit</b>	* <b>Fruit</b>	<b>Oreillons d'abricots</b> 

-  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.