








LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
<p><b>Coleslaw</b></p> <p>*</p> <p><b>Quenelle de volaille sauce curry</b></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p> 	<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p><b>F</b></p> <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> 	<p><b>Céleri rémoulade</b></p>  <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>F</b></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	 <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p>  <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre persillé</b></p>  <p>*</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>*</p> <p><b>Emmental</b></p>  <p>*</p> <p><b>Liégeois vanille</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.