



















LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de bœuf aux champignons</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Salsifis</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p></p> <p><b>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce aurore</b></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème anglaise</b></p> <p></p>	<p><b>Potage vermicelle à la poule</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Edam</b></p> <p>*</p> <p><b>Flan nappé au caramel</b></p>	<p><b>Salade Coleslaw</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc</b></p> <p>  </p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Lentilles Bio de Vendée</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</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.