













LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p><b>Chou-fleur vinaigrette</b></p>  <p>*</p> <p><b>Estouffade de bœuf</b></p>    <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	 <p><b>Radis beurre</b></p> <p>*</p> <p><b>Gratin courgettes-pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Gâteau basque</b></p> 	<p><b>Salade verte – Dés de mimolette</b></p> <p>*</p> <p><b>Jambon grill</b></p>  <p>*</p> <p><b>Haricots verts</b></p>  <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule au caramel</b></p>	<p><b>Œufs mayonnaise</b></p> <p>*</p> <p><b>Paëlla de la mer</b></p>  <p>*</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade de choux</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet chasseur</b></p>  <p>*</p> <p><b>Purée de carottes</b></p> <p>*</p> <p><b>Gouda</b></p>  <p>*</p> <p><b>Flan pâtissier</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
 Féculeux (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.