

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Saucisse</p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p>Lentilles Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre - Thon</p> <p>*</p> <p>Bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates Bio vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p> <p></p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème caramel</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Pâtes Carbonara aux légumes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Chocolat liégeois</p>

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

<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Œufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>
--

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.