
















LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Cassoulet</p>   <p>*</p> <p>Chanteneige</p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf aux champignons</p>  <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème anglaise</p> 	 <p>Râpé de betteraves rouges à la vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce aurore</p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p>  <p>*</p> <p>Cantafras</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage vermicelle à la poule</p>  <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</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.