






LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>*</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Salade verte - Avocat</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Compote </p>	<p>Choux vinaigrette </p> <p>*</p> <p>Escalope de dinde à la crème  </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre au romarin</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre persillé </p> <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc   </p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>

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

Légende
 Fruits et légumes cuits
 Fruits et légumes crus
 Viande-Poisson-Ceufs
 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.