




LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>*</p> <p>Flageolets</p>  <p>*</p> <p>Compote</p>	 <p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Chili sin carne</p>  <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisson à l'ail</p>  <p>*</p> <p>Boul'boeuf à la tomate</p> <p>*</p> <p>Blé</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p>  <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p>  <p>*</p> <p>Courgettes persillées</p>  <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</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.