














LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>*</p> <p>Emmental</p>  <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<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>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>Salade verte - Avocat</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p>*</p> <p>Tomme blanche</p> <p>*</p> <p>Compote</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> 

-  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.