







LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
		<b>Taboulé</b>	<b>Coleslaw</b>	<b>Jambon blanc beurre</b>
<b>F</b>		*	*	*
	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Rôti de bœuf</b>	<b>Moules</b>	<b>Bœuf Stroganoff</b>
<b>É</b>	*			  
	<b>Lasagnes aux légumes grillés</b>	*	*	*
<b>R</b>		<b>Salsifis</b>	<b>Frites</b>	<b>Haricots verts</b>
		*		*
<b>I</b>	*	<b>Petit suisse aromatisé</b>	*	<b>Chanteneige</b>
	<b>Fromage blanc</b>	*	<b>Edam</b>	
<b>É</b>	*		*	*
	<b>Confiture</b>	<b>Poire au sirop</b>	<b>Fruit</b>	<b>Semoule au caramel</b>
				

-  menu végétarien
-  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.