






















| LUNDI 29 | MARDI 30 | MERCREDI 01 | JEUDI 02 | VENDREDI 03 |
|---|---|---|---|---|
| <p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p> | <p>Menu Belge</p> <p></p> <p>Salade liégeoise</p> <p>*</p> <p>Waterzooi de poulet</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p></p> <p>*</p> <p>Gaufre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Confiture</p> | <p></p> <p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p> | <p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Crème au caramel</p> <p></p> | <p>Radis beurre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Rôti de porc</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Haricots blancs Bio de Vendée</p> <p></p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p> |

-  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.