

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Estouffade de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>F</p> <p>É</p> <p>R</p> <p>I</p> <p>É</p>	<p>Menu Belge</p>  <p>Salade liégeoise</p> <p>*</p> <p>Waterzooi de poulet</p>  <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p>  <p>*</p> <p>Gaufre</p>  <p>*</p> <p>Confiture</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Crème au caramel</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.