












LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Carottes</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p></p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p></p>	<p>Taboulé</p> <p></p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce hollandaise</p> <p></p> <p>*</p> <p>Brocolis</p> <p>*</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Glace</p>	<p>Salade verte – Thon – Maïs</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></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-Œufs
 - 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.