



LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Haricots verts vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Rôti de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>*</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>*</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>*</p> <p>Edam</p>  <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p>   <p>*</p> <p>Petits pois</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Poulet rôti</p>  <p>*</p> <p>Printanière de légumes</p>  <p>*</p> <p>Vache qui rit</p> <p>*</p> <p>Semoule au caramel</p>

-  menu végétarien
-  production locale
-  plat fait maison
-  frais
-  poisson frais

Légende
Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Viande-Poisson-Cœufs
Féculets (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.