

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
<p>Salade de riz</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p> </p> <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p></p> <p>*</p> <p>Picon</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Couscous végétarien</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Boul'boeuf sauce aigre douce</p> <p>*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p></p> <p>*</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Moules au curry</p> <p></p> <p>*</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>MENU</p> <p>DE</p> <p>FIN D'ANNÉE</p> <p></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.