

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Coquillettes</p> <p>*</p> <p>Cantafrais</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Galette boulgour emmental à l'orientale</p> <p>*</p> <p>Petits pois</p>  <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de porc aux épices du soleil</p>  <p>*</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>*</p> <p>Tomme grise</p>  <p>*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour sauce crustacé</p>  <p>*</p> <p>Blé</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>Mimolette</p> <p>*</p> <p>Semoule</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.