

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Pâtes Carbonara</p> <p>*</p> <p>Gouda</p>  <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé</p> <p>*</p> <p>Boul' bœuf aigre douce</p> <p>*</p> <p>Haricots verts</p>  <p>*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Poulet chasseur</p>  <p>*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Crème vanille</p> 	 <p>Concombre vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Chili sin carne</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>*</p> <p>Calamars à la romaine</p>  <p>*</p> <p>Ratatouille</p> <p>*</p> <p>Edam</p> <p>*</p> <p>Glace</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.