














LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Saucisse de porc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Purée de pois cassés</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Salade de riz</b></p> <p>*</p> <p><b>Bœuf Stroganoff</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage blanc à la vanille</b></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p><b>Betteraves rouges vinaigrette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de dinde à la crème</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Liégeois vanille</b></p>	<p></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Blé</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour au beurre citronné</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème chocolat</b></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.