

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
<p>Chou-fleur vinaigrette</p>  <p>*</p> <p>Boul'boeuf aigre douce</p> <p>*</p> <p>Riz</p> <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	 <p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p>*</p> <p>Gratin de courgettes-pommes de terre</p>  <p>*</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Jambon Grill</p> <p>*</p> <p>Flageolets</p> <p>*</p> <p>Chanteneige</p>  <p>*</p> <p>Semoule</p>	<p>Cervelas</p> <p>*</p> <p>Lasagnes de saumon</p>  <p>*</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>*</p> <p>Sauté de dinde aux épices du soleil</p>   <p>*</p> <p>Haricots verts</p>  <p>*</p> <p>Camembert</p> <p>*</p> <p>Riz au lait</p>

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

<p>Légende</p> <p>Fruits et légumes cuits</p> <p>Fruits et légumes crus</p> <p>Viande-Poisson-Ceufs</p> <p>Féculents (pâtes...)</p> <p>Produits laitiers</p>

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.