














LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Salade verte – Dés de jambon</p> <p>*</p> <p>Raviolis de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Emmental</p> <p>*</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p> <p>Daube de bœuf</p>  <p>*</p> <p>Salsifis</p> <p>*</p> <p>Fromage blanc</p> <p>*</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade de choux</p>  <p>*</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>*</p> <p>Semoule</p> <p>*</p> <p>Bûchette au lait de mélange</p> <p>*</p> <p>Crème caramel</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>*</p> <p>Œufs sauce tomate</p> <p>*</p> <p>Blé</p>  <p>*</p> <p>Tomme grise</p> <p>*</p> <p>Compote</p>	<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Poisson du jour au beurre blanc</p>  <p>*</p> <p>Brocolis</p>  <p>*</p> <p>Fromage</p> <p>*</p> <p>Chocolat liégeois</p>

Légende

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

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.