













LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Taboulé</p> <p>*</p> <p>Colombo de porc</p> <p>  </p> <p>*</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>*</p> <p>Camembert</p> <p></p> <p>*</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés</p> <p></p> <p>*</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>*</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Salami</p> <p></p> <p>*</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde sauce tandoori</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pommes forestines</p> <p>*</p> <p>Pâtisserie</p> <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p></p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>*</p> <p>Sauté de kangourou au miel et orange</p> <p></p> <p>*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p></p> <p>*</p> <p>Pâtisserie</p> <p>*</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p></p>	<p></p> <p></p> <p>BONNES VACANCES</p> <p>MENU</p> <p>SURPRISE</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.