

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p><b>Salade de pommes de terre</b></p> <p>*</p> <p><b>Daube de bœuf</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p>*</p> <p><b>Yaourt Bio à la vanille</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Fruit</b></p> <p></p>	<p></p> <p><b>Salade verte – Dés de mimolette</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Œufs sauce tomate</b></p> <p>*</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>*</p> <p><b>Cantafrais</b></p> <p>*</p> <p><b>Oreillons d'abricots</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>*</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Flageolets</b></p> <p>*</p> <p><b>Fromage</b></p> <p>*</p> <p><b>Crème au caramel</b></p>	<p><b>Salade de pâtes</b></p> <p>*</p> <p><b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>*</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>*</p> <p><b>Rôti de porc sauce moutarde</b></p> <p>  </p> <p>*</p> <p><b>Purée de pois cassés</b></p> <p></p> <p>*</p> <p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p>*</p> <p><b>Compote</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.