

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Radis beurre</p> <p>*</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>*</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>*</p>	<p></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>*</p>
<p>Hachis Parmentier</p> <p></p>	<p>Daube de bœuf</p> <p>  </p>	<p>Poulet rôti</p> <p></p> <p></p>	<p>Salade verte – Dés de mimolette</p> <p></p>	<p>Poisson du jour sauce beurre blanc</p> <p></p>
<p>*</p>	<p>*</p>	<p>*</p>	<p>Œufs sauce tomate</p>	<p>*</p>
<p>Edam</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Flageolets</p>	<p>Semoule</p>	<p>Brocolis</p>
<p>*</p>	<p>Yaourt Bio à la vanille</p> <p></p>	<p>Fromage</p>	<p>Cantafrais</p>	<p>Vache qui rit</p> <p></p>
<p>Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit</p> <p></p>	<p>Crème au caramel</p>	<p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Mousse au chocolat</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.